ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

ESCUELA DE INGENIERÍA EN ECOTURISMO

"ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA GRANJA INTEGRAL ECOTURÍSTICA EN LA PARROQUIA LICTO CANTÓN RIOBAMBA"

TRABAJO DE TITULACIÓN

PROYECTO DE INVESTIGACIÓN DE GRADO

PRESENTADO COMO REQUISITO PARCIAL PARA OBTENER EL TITULÓ DE INGENIERO EN ECOTURISMO

DIEGO ANDRES QUIZHPE VACA

RIOBAMBA – ECUADOR
2017

Derechos de Autor Copyright

©2017, Diego Andrés Quizhpe Vaca

Se autoriza la reproducción total o parcial, con fines académicos, por cualquier medio o procedimiento, incluyendo la cita bibliográfica del documento, siempre y cuando se reconozca el Derecho de Autor

CERTIFICACIÓN

ESCUELA SUPERIOR POLITÉCNICA DE CHIMBORAZO

FACULTAD DE RECURSOS NATURALES

ESCUELA DE INGENIRÍA EN ECOTURISMO

El Tribunal de Trabajo de Titulación certifica que el trabajo de investigación: **ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA GRANJA INTEGRAL ECOTURÍSTICA EN LA PARROQUIA LICTO CANTÓN RIOBAMBA** de responsabilidad de la Señor Egresado **Diego Andrés Quizhpe Vaca,** ha sido prolijamente revisado por los asesores del Tribunal, quedando autorizada su presentación.

TRIBUNAL DEL TRABAJO DE TITULACIÓN:

Ing. Carlos Aníbal Cajas Bermeo
DIRECTOR DEL TRABAJO DE TITULACIÓN

Ing. Gonzalo Xavier Mera Chunes
ASESOR DEL TRIBUNAL

Declaración de Autenticidad

Yo, Diego Andrés Quizhpe Vaca declaro el presente trabajo de titulación es de mi autoría y que los resultados del mismos son auténticos y originales. Los textos constantes y el documento que provienen de otra fuente están debidamente citados y referenciados.

Como autor, asumo la responsabilidad legal y académica de los contenidos de este trabajo de titulación.

Riobamba, 25 de Julio del 2017

Andrés Quizhpe V.

DIEGO ANDRÉS QUIZHPE VACA

CI: 060381629-9

Página de responsabilidad y compartir derechos

Yo, Diego Andrés Quizhpe Vaca soy responsable de las ideas, doctrinas y resultados expuestos en la tesis y el patrimonio intelectual del Trabajo de Titulación de grado pertenece a la Escuela Superior Politécnica de Chimborazo.

Andrés Quizhpe V.

DIEGO ANDRÉS QUIZHPE VACA

DEDICATORIA

Al cumplir uno de las metas importantes planteadas en mi vida, dedico este trabajo de investigación realizado con dedicación y esfuerzo a mis padres Marco, Aracelly y mi abuelita Lucia que fueron ejemplo y pilares fundamentales durante el transcurso de mi carrera universitaria y que sembraron valores en mi como la confianza y perseverancia, también agradecer a mis familiares que aportaron con su grano de arena en el desarrollo de este proyecto a Guiliana, Marco, Morayma, Francisco, Paola, Oscar, Juan; finalmente a mi pequeño sobrino Martin al cual quiero mucho.

Andrés Quizhpe.

AGRADECIMIENTO

A Dios todo Poderoso, dueño de la sabiduría que permitió alcanzar el éxito.
Mi agradecimiento a la Escuela de Ingeniería en Ecoturismo y sus excelentes docentes que supieron ilustrarme, educarme y formarme; de manera especial al Director de mi tesis, Ing. Carlos Cajas Bermeo por ser mi guía y amigo, que con su comprensión y conocimiento oporto con ideas, recomendaciones durante el desarrollo del proyecto.

Al Ing. Xavier Mera, miembro de mi tesis, que con su asesoramiento contribuyó de igual forma el avance del estudio.

TABLA DE CONTENIDOS

Pagina

LISTA DE TABLAS

LISTA DE FIGURAS

LISTA DE ANEXOS

I. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD PARA LA IMPLEMENTACIÓN DE UNA GRANJA INTEGRAL ECOTURÍSTICA EN LA PARROQUIA LICTO, CANTON RIOBAMBA

II. INTRODUCCIÓN

A. IMPORTANCIA

El turismo durante décadas ha ido en aumento, se cree que en la actualidad ha superado las exportaciones de petróleo, lo que implica un factor importante para el desarrollo socio-económico tanto de los países industrializados como los en vías de desarrollo.

"El turismo se encuentra en varias modalidades o actividades a nivel mundial, una de ellas es el Ecoturismo, que hace referencia a una actividad que combina el viaje con la conservación, nace a partir de los años 80 y su enfoque se basa en el beneficio económico mediante un turismo de naturaleza, que implique objetivos como la sostenibilidad, conservación y la participación de comunidades". (Cadavid, 2006)

El Ecuador, es un país eminentemente agrícola, por lo que su economía debería depender en gran parte de ésta, complementariamente cuenta con una riqueza natural y cultural inigualable, su gente es muy cálida, amable, lo que hace un destino turístico fascinante, no solo para propios sino para extraños, permitiendo conocer todo su escenario para saberlo valorar, cuidar y conservar, enfocándose hacia un turismo sustentable y sostenible.

El gran dinamismo de la actividad turística ha determinado que cada día que pasa, se genere la necesidad de implementar nuevas alternativas, por lo que la oferta ha tenido que ampliarse en base a las exigencias de la demanda. "En la actualidad debido al auge del sector turístico y al alto potencial agrícola, se comienza interesar el Agroturismo" (T. P. AGRO, 2012). En ella, se integran y utilizan los recursos naturales y agropecuarios bajo el concepto de sostenibilidad definido en el Informe Brundtland de la ONU como aquellos caminos de progreso social, económico y político que satisfacen las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las futuras generaciones para satisfacer sus propias necesidades.

El Agroturismo es una actividad relacionada con el turismo rural y el ecoturismo. Donde no sólo importa el "paisaje cultivado" o la fauna, sino la interacción entre el agricultor de áreas

rurales, sus técnicas, los recursos naturales, su cultura, sus costumbres y el turista visitante a estas áreas.

La provincia de Chimborazo localizada en el callejón interandino rodeada de hermosas montañas y nevados “se ha caracterizado por su alto potencial agrícola y ganadero” (Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y Pezca, 2014) además el paisaje, cultura y tradiciones son los ingredientes principales para el desarrollo del agroturismo y la meta es posicionarlo de manera satisfactoria, por lo que resulta fundamental encontrar ideas innovadoras en cuanto a la entrega de servicios turísticos basados en ejes de calidad, atención personalizada y que cuenten con paisajes cultivados siendo estos eficientes rentables y competitivos.

B. JUSTIFICACIÓN

El Ecuador ha tomado en cuenta varias iniciativas que potencien al turismo como una actividad de importancia en la generación de ganancias económicas del país, debido a que según el boletín N.- 12 (Diciembre, 2014) del Ministerio de Turismo del Ecuador, la actividad turística es el tercer ingreso económico al país, abarcando todas sus modalidades tales como: turismo de aventura, ecoturismo, turismo cultural, turismo comunitario y agroturismo, por lo que es importante establecer mejoras en la oferta turística para aumentar el interés del viajero visitante en consumir los diferentes productos ofertados.

Según el (Ministerio de Turismo, 2017), una de las iniciativas turísticas más desarrollada en los últimos años en el país ha sido el agroturismo, modalidad que en su mayoría está en las poblaciones rurales, ya que las mismas cuentan con las características necesarias para el desempeño de esta actividad, es así que las áreas agrícolas y pecuarias han mostrado un gran interés en desarrollar actividades turísticas dentro de sus instalaciones como complemento a sus actividades diarias, debido a que la actual demanda turística apunta a conocer y ser parte activa de los procesos productivos que en estos lugares se desarrollan.

Según el Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial de la Parroquia Licto en el periodo 2015-2019 la economía del cantón, en base a datos del censo del año 2010, se basa en la producción agrícola y pecuaria (78%), conociendo que en la actualidad en su mayoría está dirigida para autoconsumo y la venta de los excedentes (Gobierno Autónomo Descentaizado Parroquial Licto, 2015) .

El proyecto responde a la necesidad de complementar la actividad agrícola y ganadera, que actualmente se realiza en la propiedad denominada “Granizo” con el agroturismo, ubicada en el

sector Molobog de la parroquia Licto. La finalidad es que estas actividades generen nuevos ingresos, educación turística, ambiental, agrícola y además crear nuevas fuentes de trabajo que contribuyan con la dinamización de la economía local.

"Una granja integral ecoturística es el producto de un proceso en el que los cultivos y los aspectos culturales y educativos juegan papeles decisivos y son el componente clave de su desarrollo. Ese entorno debe tener cultivos dignos de filmar o fotografiar y un alto contenido cultural que el turista disfrute y forme parte de inolvidables recuerdos. Además, contar con servicios propios del lugar como comida típica, bebidas propias, intercambios culturales y observación de animales domésticos, es decir, que implique un aprendizaje positivo para que el turista se convierta en un entusiasta promotor y difusor del lugar". (T. P. AGRO, 2012)

El proyecto busca generar una idea innovadora, que permita aprovechar de manera sustentable los recursos turísticos y agropecuarios que posee la zona. A través de la realización de una granja integral ecoturística, que brinde beneficios monetarios y además tenga un enfoque a la educación e investigación, por lo que resulta innovador realizar un estudio de factibilidad que permita conocer el grado de viabilidad y verificar oportunidades derivadas del crecimiento sostenible, aprovechando los recursos naturales y culturales capaces de generar en el turista una experiencia inolvidable.

III. OBJETIVOS

A. OBJETIVO GENERAL

1. Elaborar el estudio de factibilidad para la implementación de una granja integral ecoturística en la parroquia Licto, cantón Riobamba

B. OBJETIVO ESPECIFICOS

1. Elaborar el estudio de mercado del proyecto.

2. Diseñar técnicamente la granja integral ecoturística estructurando los componentes técnicos, administrativos, legales y ambientales.

3. Determinar la viabilidad económica-financiera del proyecto.

VI. HIPOTESIS

A. HIPÓTESIS DE TRABAJO

El presente estudio de factibilidad determinará si la implementación de la granja integral ecoturística y las inversiones para tal efecto son o no viables desde el enfoque técnico, ambiental, administrativo, legal y económico-financiero.

V. REVISIÓN BIBLIOGRÁFICA

A. ECOTURISMO

1. Definición

Algunos sostienen que el ecoturismo es una expresión del desarrollo sostenible. (Fennell, 2002) (Cadavid, 2006). Otros sostienen que está fuertemente entrelazado con experiencias educativas (Blamey, 2001) (Vanegas, 2006), y algunos lo ven como una mezcla del turismo de naturaleza, turismo de aventura y turismo cultural (Wight, 1993). Sin embargo, Wight (1993b) añadió una perspectiva ética, afirmando que el ecoturismo sólo se da cuando se cumplen unos principios éticos. Por consiguiente, aunque el ecoturismo está relacionado con otras formas de turismo, es la perspectiva ética que lo distingue de otras formas de turismo. De hecho, el ecoturismo centra su dinámica sobre las actividades de observación y estudio de los recursos naturales, sin generar acciones de invasión y/o extracción de elementos o componentes propios de dichos recursos. (T. P. AGRO, 2012). Este núcleo común es un enfoque ético basado en el turismo, donde la satisfacción de los dos extremos - conservación y desarrollo del turismo - es fundamental. (Donohoe & Needham, 2006).

B. TURISMO SOSTENIBLE

1. Definición

El turismo sostenible es aquel que tiene plenamente en cuenta las repercusiones actuales y futuras, económicas, sociales y medioambientales (OMT, 2014). Esta actividad comprende tres factores, el económico ya que se busca el beneficio de los entes de la comunidad donde se desarrolla el negocio; el ambiental conservando, cuidando el medio ambiente y el socio-cultural, sin afectar al tejido social y la cultura del lugar para preservarla y revitalizarla. La interacción de los tres factores permitan complacer las necesidades del presente, sin limitar la habilidad de satisfacerlas (Alliance, Rainforest, 2013). El turismo sostenible en su sentido más puro, es una industria comprometida a hacer un bajo impacto sobre el medio ambiente y la cultura local, al tiempo que contribuye a generar ingresos y empleo para la población (Blamey, 2001).

2. Principios del Turismo Sostenible

Según la Organización Mundial del Turismo (1998), los principios que definen el turismo sostenible son: Conserva los recursos naturales y culturales para su uso continuado en el futuro,

al tiempo que reportan beneficios; el desarrollo turístico se planifica y gestiona de forma que no cause serios problemas ambientales o socioculturales; la calidad ambiental se mantiene y mejora; se procura mantener un elevado nivel de satisfacción de los visitantes y el destino retiene su prestigio y potencial comercial; los beneficios del turismo se reparten ampliamente entre toda la sociedad. “Estas características hacen al turismo sostenible una herramienta de estrategia para el desarrollo económico local”. (Pro México, 2014)

Por estas razones esta clase de turismo amigable con el medio ambiente se compromete a causar un bajo impacto ambiental y sobreproteger los recursos culturales, además de generar fuentes de trabajo e ingresos a las poblaciones locales, se debe impulsar en todos los proyectos, para que todo lo que argumenta la OMT basados en la conservación de los recursos naturales y culturales y para que permanezcan en el tiempo.

C. AGROTURISMO

1. Definición

De acuerdo con la definición de la Organización Mundial del Turismo, citada por Barrera (2006), “el agroturismo es la actividad que se realiza en explotaciones agrarias” (granjas o plantaciones), según Constabel las fincas dedicadas al agroturismo son pequeñas y se dedican a la agricultura tradicional, donde las actividades productivas predominantes son la ganadería, horticultura y lechería. (Constabel et al., 2008), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, comida y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios (Marvin & Rivero, 2012). Al viajero adepto a este tipo de turismo le interesa conocer las técnicas productivas y participar de las características y típicas formas de vida y de trabajo en el campo. (Hidalgo, 2007)

Según Hidalgo se debe tomar en cuenta lo siguiente: Se pone en valor "lo auténtico", que es lo que este tipo de turista desea consumir, es decir se muestra la historia, la cultura y costumbres de una comarca o zona en cuestión; se ofrece trato personalizado y familiar en ambientes poco mecanizados; se logran formar empresas familiares con este desarrollo. Es por ello que la actividad turística convive con las actividades tradicionales del campo.

2. Beneficios del agroturismo

La actividad del agroturismo ha sido considerada por entidades públicas y privadas como una de las estrategias para dinamizar el desarrollo de las zonas rurales por su capacidad de contribuir a

la generación de ingresos adicionales a los productores agropecuarios y pequeños agro procesadores (Marvin & Rivero, 2012). La posibilidad de disfrutar de la naturaleza, de la tranquilidad, conocer el medio rural y su cultura a un precio atractivo es algo deseado por un amplio mercado y al que pueden tener acceso un amplio colectivo (turismo de negocios, parejas, familias, tercera edad, niños, entre otros) (Hidalgo, 2007)

El mismo actor hace referencia a los siguientes beneficios: la rehabilitación del patrimonio arquitectónico y cultural, la reactivación de la economía local, comercialización directa de los productos agroalimentarios y artesanos, reconocimiento del papel de la mujer en el medio rural, la dignificación del papel del agricultor en la sociedad, intercambio cultural-urbano, trasmisión real, objetiva, natural de la realidad socio política cultural de esta sociedad Ib.

3. Actividades del agroturismo

"La propuesta recreativa de las fincas dedicadas al agroturismo consiste principalmente en recorridos por el campo e instalaciones para conocer, aprender y experimentar con las distintas tareas que ahí se realizan" (Marvin & Rivero, 2012). Hidalgo asegura que "para este tipo de actividades se cuenta con personal para atender a los viajeros, tanto en la prestación (alojamiento y comida), como en sus actividades programadas. En ambos casos, es la misma familia propietaria del establecimiento la que se dedica a esto, acompañados en algunos casos, por algún colaborador externo. (Hidalgo, 2007).

En la figura 1 se citan las distintas actividades que se pueden concebir dentro del agroturismo

Figura 1.*Actividades del agroturismo*
Fuente: Elaborado con base en Barrera, 2006

Entre las opciones más comunes están las siguientes (Costabel, Oyarzun, & Szmulewicz, 2008): día de campo: visita por un día completo a una finca agropecuaria para conocer sus principales actividades, degustar comida típica y reconocer los sectores aledaños; fin de semana en el

campo: estadía de dos o tres días en una finca o pueblo rural para conocer, participar en actividades agropecuarias, disfrutar de actividades recreativas, hospedaje y gastronomía típica; vacaciones en la granja: estadía por una semana o más tiempo, donde se ofrece una variedad de opciones recreativas-turísticas basadas en la granja, con base en un servicio de hospedaje, y circuitos y rutas agro turísticas: recorridos de cierta duración que combinan el conocimiento de parajes naturales con el modo de vida de las comunidades visitadas (Costabel, Oyarzun, & Szmulewicz, 2008).

D. GRANJAS INTEGRALES ECOTURÍSTICAS

1. Definición de Granja Integral

"La Granja Integral es una huerta en la que existen la tecnología, la experiencia tradicional de los campesinos, el aporte técnico, los recursos de la zona, el suelo, las características climáticas y la población" (Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y Pezca, 2014). Según SAGARPA "se pretende integrar la producción agrícola y pecuaria en un arreglo acorde con un sistema natural que haga aún más eficiente tal espacio y los recursos de que se dispone" (SAGARPA, 2010). Adicionalmente la granja integral busca la interacción directa o indirecta de cultivos, animales, árboles y arbustos, manejados por la familia campesina, para contribuir al buen vivir de las comunidades campesinas, además que para un buen funcionamiento es necesario tomar en cuenta: los factores que vienen de afuera, lo que tenemos en el lugar y los productos a generar (Fundación Hogares Juveniles Campesinos; 2002. p. 1093) estos productos de la granja se utilizan para la alimentación de la familia y los animales y los excedentes se destinan al mercado ya sea como materias primas o productos procesados. Los materiales residuales se pueden utilizar para la alimentación animal o ser reciclados a través del composteo para la fertilización de los cultivos (Altieri, 1997).

2. Desarrollo de la Granja Integral

Según Ortiz. (2012) en el desarrollo de un proyecto de granja integral deben considerarse diversos aspectos claves para lograr tanto la recuperación de las inversiones como su permanencia en el tiempo: considerar como asunto primordial la rotación y asociación de cultivos adaptados a las diferentes condiciones del lugar, principalmente se recomienda sembrar hortalizas, leguminosas, cereales, árboles y arbustos frutales, medicinales; escoger un número mínimo de animales de diversas especies de acuerdo al área en la que se va a desarrollar la actividad: ganado vacuno de doble propósito (leche y carne), aves, porcinos, ovinos y conejos, dependiendo las características del espacio. Uso de insumos que genere la granja, como el

compost producido a través de la descomposición de desechos orgánicos y estiércol, utilizado para la fertilización de los suelos, además generar semillas de los mismos cultivos, empleo de mano obra de la localidad, utilización de métodos como el arado para la labranza de la tierra y generación de un valor agregado a los productos a obtener de la granja, para maximizar los ingresos tales como: elaboración de quesos, suero, yogurt, manjar, mermeladas, dulces (Ortiz, 2012).

3. Principios del desarrollo Integral

Según SAGARPA (2010), El aprovechamiento integral se resume en tres principios:

"La naturaleza debe ser entendida como un todo, es decir, que los componentes de la granja (agua, suelo, aire, plantas, animales y hombre) interaccionan entre sí y que las modificaciones a uno de ellos repercute directa o indirectamente en el resto; por ello, los productores deben trabajar a favor de cada uno de los componente".

"El productor debe aumentar la diversidad de componentes de la unidad de producción: diversidad de plantas, animales y condiciones de producción".

"El suelo, el agua y el aire deben conservarse limpios y enfatizar su mejoramiento o reciclaje con prácticas diverso".

4. Granja integral eco turística

"La granja integral ecoturística es un proyecto de vida para las familias asentadas en el campo" (Fundación Hogares Juveniles Campesinos; 2002. p. 1093), que además de asegurar una alimentación abundante y rica en proteínas, vitaminas y minerales (provenientes de la carne, huevos, hortalizas, frutales, cereales, leche), les enseña a cada uno de los integrantes a vivir en armonía con la naturaleza, preservando y disfrutando del medio que los rodea, respirando aire puro, evitando la tala de bosques, conservando los nacimientos de agua y propiciando el mejoramiento de las tierras y por ende de los cultivos. (Salinas, 2012).

Adicionalmente la granja integral ecoturística estimula el uso de tecnologías apropiadas, a bajo costo, como el empleo de la energía eólica, energía solar que manejadas de forma adecuada contribuyen al bienestar de la familia rural, lo cual facilita en corto tiempo alcanzar los niveles de autosuficiencia y sostenibilidad deseados Ib.

5. Componentes de la Granja Integral Ecoturística

"La granja ecoturística contempla como componentes: 1) la vivienda ecológica; 2) el componente agrícola, en el que se asocian los huertos de frutales, hortalizas y plantas medicinales; 3) el componente animal, donde se combina la explotación de especies menores y mayores; 4) el reciclaje de materiales de desecho, a través de las técnicas de composteo, lombricomposteo y tratamiento de aguas negras y grises; 5) el aprovechamiento de fuentes alternativas de energía a través del uso de sistemas de bombeo de agua usando la fuerza del viento, captación y aprovechamiento de la energía del sol a través del uso de calentadores y deshidratadores; 6) el procesamiento de productos agropecuarios; y 7) la captación de agua de lluvia". (SAGARPA, 2010).

E. ESTUDIO DE FACTIBILIDAD

1. Definición

"Se entiende por factibilidad las posibilidades que tiene de lograrse un determinado proyecto" (Varela, 2010). El estudio de factibilidad es el análisis que realiza una empresa para determinar si el negocio que se propone será bueno o malo, y cuáles serán las estrategias que se deben desarrollar para que sea exitoso (Tania, 2008). Este análisis determina si los proyectos son o no técnica, financiera, económica, social, ambiental y jurídicamente viables, para poder recomendar la ejecución de un proyecto de inversión se requiere que el mismo, cumpla las diferentes condiciones de viabilidad en términos que técnicamente sea viable dadas las condiciones y especificidades de cada proyecto (Palacio, 2010).

2. Objetivos que determinan la factibilidad

Según Navarro (2013), se debe tomar en cuenta ciertos parámetros para determinar si un proyecto es factible estos son: integrar todas las áreas y subsistemas, actualización y mejoramiento de los servicios a clientes o usuarios, hacer un plan de producción y comercialización, acelerar la recopilación de los datos, reducir en el tiempo de procesamiento y ejecución de las tareas, disponer de los recursos necesarios para llevar a cabo los objetivos señalados, conocer si es posible producir con ganancias, conocer si la gente comprará el producto. Todo ello conlleva a realizar un estudio sobre la conveniencia de poner en marcha el negocio y cómo lograr que perdure en el tiempo. (Caldas, Reyes & Heras, 2014).

3. Estructura

Un estudio de factibilidad tiene una estructura definida y el orden se orienta a: presentar un resumen de proyecto; elaborar cada parte por separado; fundamentar cada parte en las anteriores, elaborar conclusiones y recomendaciones y por supuesto es importante que sea resumido, con un lenguaje sencillo y que las partes sean coherentes (Navarro, 2013).

4. Conceptos de factibilidades

a. Factibilidad operacional

"La Factibilidad Operativa está determinada por la disponibilidad de todos los recursos necesarios para llevar adelante un proyecto." (Navarro, 2013). Según Marvin & Rivero (2012) para determinar esta operación se debe considerar 3 aspectos: La utilización de un nuevo sistema puede ser demasiado complejo para los usuarios de la organización o los operadores del sistema; este nuevo sistema puede hacer que los usuarios se resistan a él como consecuencia de una técnica de trabajo, miedo a ser desplazado u otras razones y un sistema nuevo puede introducir cambios demasiado rápidos que no permita al personal adaptarse a él y aceptarlo.

b. Factibilidad técnica

"La Factibilidad Técnica está relacionada con encontrar las herramientas, los conocimientos, las habilidades y las experiencias necesarias y suficientes, para hacer que el proyecto sea exitosamente realizado". (Navarro, 2013) Permite evaluar si el equipo y software están disponibles y tienen las capacidades técnicas requeridas por cada alternativa del diseño que se esté planificando, también se consideran las inter fases entre los sistemas actuales y los nuevos (Marvin & Rivero, 2012). Así mismo, estos estudios consideran si las organizaciones tienen el personal que posee la experiencia técnica requerida para diseñar, implementar, operar y mantener el sistema propuesto (Garza Tamez, 2009).

c. Factibilidad económica

"La Factibilidad Económica surge de analizar si los recursos económicos y financieros necesarios para desarrollar las actividades pueden ser cubiertos con el capital del que se dispone, y en su caso, realizar el estudio financiero correspondiente para captar capital de terceros" (Navarro, 2013). Varela también asegura que "estos estudios se pueden incluir el análisis de costo y beneficios asociados con cada alternativa del proyecto" y el mismo autor asegura que se debe tomar en cuenta las siguientes recomendaciones: se comparan los costos

esperados de cada alternativa con los beneficios esperados para asegurarse que los beneficios excedan los costos; La proporción costo/beneficio de cada alternativa se comparan con las que proporcionan los costos/beneficios de las otras alternativas para escoger la mejor: se determinan las formas en que la organización podría gastar su dinero. (Varela, 2010)

d. Otras factibilidades

También son importantes dos aspectos: el legal y el medio ambiente. Con relación al primero, existe en todo país un orden jurídico, marcado por la carta magna de cada estado o norma jurídica más importante (constitución nacional), los tratados internacionales reconocidos por el órgano legislativo, de cada estado y el resto de las normas inferiores de carácter legislativo (leyes nacionales y provinciales) o reglamentario (decretos nacionales y provinciales), como así también toda otra norma que reglamente una actividad (resoluciones de entidades públicas, autárquicas o no, reguladores de alguna actividad como así mismo lo normado por los municipios y comunas.) (Navarro, 2013).

En cuanto al medio ambiente, el mismo es el medio que permite el desarrollo del proyecto, desde la visión holística del proyecto inserto en su medio, donde requerirá entradas, que luego del proceso que es el proyecto en sí, producirá salidas, positivas y negativas hacia el medio, el cual, evaluará la conveniencia o no, de mantener vivo este proyecto produciendo el efecto de la retroalimentación Ib.

En cualquier caso, es importante que las salidas positivas sean mayores que las negativas. En cuanto a las negativas en sí, que pueden ser residuos o desechos que produzca el proyecto, es importante controlar, minimizar los efectos negativos, y en el mejor de los casos, convertir los efectos negativos en efectos positivos. Esto permitirá, que el proyecto sea considerado necesario e importante para el medio ambiente que lo rodea Ib.

5. Proyecto factible

"Si el proyecto es factible, se puede pensar en diseñar un plan de proyecto para su ejecución y poder convertir el proyecto en una unidad productiva de un bien o servicio planteado" (Varela, 2010). Los proyectos en los cuales se busca la factibilidad, son aquellos que intenta producir un bien o servicio para satisfacer una necesidad; para ello se necesita definir su rentabilidad o no, éste es el objetivo de la evaluación financiera. (Navarro, 2013)

F. ESTUDIO DE MERCADO

1. Concepto de Mercado

"Se puede definir como la recopilación y análisis de información, en lo que respecta al mundo de la empresa y del mercado, realizado de forma sistemática o expresa, para poder tomar decisiones dentro del campo del marketing" (Peñafiel, 2009). La American Marketing Asociación (1999) la define como: «La recopilación sistemática, el registro y el análisis de los datos acerca de los problemas relacionados con el mercado de bienes y servicios». Se trata, en definitiva, de una potente herramienta, que debe permitir a la empresa obtener la información necesaria para establecer las diferentes políticas, objetivos, planes y estrategias más adecuadas a sus intereses. (Rosero, M., 2013).

En consecuencia, se trata de la recopilación y análisis de antecedentes que permita determinar la conveniencia o no de ofrecer un bien o servicio para atender una necesidad, ya sea que esta se manifieste a través de la disposición de la comunidad a cubrir los precios o tarifas, o que se detecte a través de presiones sociales ejercidas por la comunidad. (Miranda, 2010)

2. Objetivos del Estudio de Mercado

"Con el estudio de mercado se pueden lograr múltiples objetivos los que puede aplicarse en la práctica, de los cuales mencionaremos algunos de los aspectos más importantes a analizar": (Contreras, 2016), entre ellos: analizar el mercado de las materias primas y demás insumos indispensables para el proceso productivo; estudiar el mercado competidor, es decir, todas las empresas que forman parte de la industria donde se llevara a cabo el proyecto; comprender las características del medio externo o internacional que puede influir el desempeño del proyecto; conocer los posibles efectos que pueden contener los factores económicos, socioculturales, demográficos, tecnológicos, competitivos, y político legales del macro entorno, sobre las actividades que se vayan a desarrollar en el futuro; caracterizar al usuario o consumidor potencial del producto gracias a una previa segmentación de mercado; delimitar el área geográfica que va ser atendida por el proyecto; estimar el comportamiento futuro de la demanda y de la oferta de bienes y servicios del proyecto; planificar la estrategia de comercialización más adecuada a la naturaleza del bien y servicio del proyecto y las características del usuario y consumidor, entre otros aspectos (Cordova & Sandoval, 2012)

3. Pasos a seguir para el estudio de mercado

Para llevar a cabo el estudio de mercado y en general, para realizar cualquier tipo de investigación, se deben tener en cuenta 5 pasos básicos que se describen a continuación:

a. Definición del problema

"Suele ser la tarea más difícil ya que debe tenerse un conocimiento completo de la situación y el asunto puntual de lo que se va a tratar. Si no es así el planteamiento de solución será incorrecto" (Cordova & Sandoval, 2012).

b. Necesidades y fuentes de información

"Existen dos tipos de fuentes de información, las *fuentes primarias,* que consisten en investigación de campo por medio de encuestas y otros. Y las *fuentes secundarias,* en la que se recopila la información toda la información existente del tema, ya sea en estadísticas gubernamentales de tipo privada o internas de la misma empresa" Ib.

c. Diseño y recopilación y tratamiento estadístico de los datos

"Tanto la recopilación como el tratamiento estadístico necesitaran de un diseño distinto para ambos tipos de información" Ib.

d. Procesamiento y análisis de datos

"Una vez que se cuenta toda la información necesaria, proveniente de cualquiera de los tipos de fuente utilizada, se procede a su procesamiento y análisis. El objetivo, es que los datos recopilados sean convertidos en información útil y confiable, que sirva como base y apoyo en la toma de decisiones" Ib.

e. Informe

"Finalmente, es necesario confeccionar un informe que sea veraz y oportuno, en el que se explique los resultados y conclusiones obtenidas a partir de la información recopilada".

4. Análisis de la demanda turística

a. Definición

Según la OMT (2004), la demanda turística se define como: el conjunto de turistas que, de forma individual o colectiva, están motivados por una serie de productos o servicios turísticos con el objetivo de cubrir sus necesidades.

b. Segmentación del Mercado

"El proceso de segmentación de mercado constituye un enfoque sistemático para guiar el proceso de una toma de decisiones en el marketing" (Loudon & Della Bita, 1993, p. 83). Este proceso consiste en dividir un mercado heterogéneo en partes (Kotler, P 2001). La esencia de la segmentación es conocer realmente a los consumidores (Tierra, 2012). Uno de los elementos decisivos del éxito de una empresa es su capacidad de segmentar adecuadamente su mercado (Contreras, 2016).

Por su parte, Sarabia & Manuera (2010, p 117), definen la segmentación de mercados como "la estrategia de marketing, que mediante un proceso de dirección e investigación comercial, analiza la significación de las diferencias encontradas en las variables que definen a los sujetos identificando, evaluando, seleccionando grupos de sujetos". En resumen, "la investigación está diseñada para identificar subconjuntos de compradores, dentro de un mercado de consumidores más grandes" (Montaferrer, 2013).

c. Tamaño de la muestra

La búsqueda de la información se hace por medio de dos fuentes: primaria y secundaria, en orden inverso, es decir que primero buscamos la información bibliográfica y según las necesidades que se presenten vamos a identificar el tipo e información de campo que vamos a buscar y obtener (Silvestrine & Vargas, 2008). Para obtener esta información primaria nos vamos a centrar en los tipos de variables que se manejará (análisis de la demanda-oferta), después identificar el universo y de esta manera se elegirá la muestra (Contreras, 2016). Si la población es finita, es decir se conoce el total de la población y se desea saber cuántos individuos hay que estudiar, la respuesta sería:

$$\boldsymbol{n} = \frac{N * z^2 * p * q}{d^{2*}(N-1) + z^2 * p * q}$$

Dónde: N es el total de la población;
Z2 es 1,962 si la seguridad deseada es del 95 %;
p es la proporción esperada (en este caso 5 % ó 0,05);
q =1− p (en este caso 1−0,05=0,95);
d es la precisión (en este caso se desea un 3 %) (SEQC, 2007)

Dependiendo de la clase de información que se va a obtener se dará la distribución de la muestra. Para que la muestra sea significativa debe guardar las características del universo (Contreras, 2016)**.**

d. Caracterización de la demanda turística (perfil)

Para definir el perfil del turista "se consultan datos sociodemográficos para caracterizar a los consumidores de servicios turísticos: nacionalidad, lugar de residencia, género, edad, composición familiar y nivel socioeconómico" (SECTUR, 2016). Además como lo afirma el SECTUR incluye: propósito de viaje, actividades realizadas, estadía, ruta turística, compañía de viaje, tipo de hospedaje y de transporte utilizado, visitas anteriores al destino etc.

e. Tipos de Demanda

1) Demanda satisfecha

"Es aquel porcentaje de la población demandante que se encuentra atendido eficientemente por el sector ofertante de servicios turísticos dentro del mercado" (Jara, 2011, p.36).

2) Demanda insatisfecha

"Es aquel porcentaje de la demanda que no se encuentra atendido por el sector ofertante de servicios turísticos dentro del mercado, debido a una deficiente producción o disponibilidad de bienes y servicios" (Jara, 2011, p.36)

3) Demanda objetivo

Seleccionar la demanda objetivo implica cuantificar el porcentaje de la demanda potencial a ser captada del mercado. Se recomienda que en una etapa inicial o de lanzamiento de un producto

se inicie captando hasta el 10% de la demanda insatisfecha, este porcentaje variará conforme pase el tiempo y en función de la capacidad instalada (Tierra, 2012)

5. Análisis de la oferta turística

a. Definición

“La oferta turística es fundamental para un destino ya que es lo que un turista siempre busca al elegir un destino, qué es los que hay para hacer, en dónde puede pasar la noche, cuáles son las opciones para comer que el lugar ofrece, cómo llegará al lugar, las precauciones que debe tomar”. (Universidad Tecnologica Nacional Economía y Políticas Turísticas, 2015)

La oferta de un bien o servicio se define como:

“Las cantidades de un bien o servicio que la gente se encuentra dispuesta a vender a distintos precios dentro de cierto periodo al mantenerse constantes otros factores distintos al precio”. La oferta está basada en un periodo en el que el precio y los otros factores pueden afectar la cantidad ofrecida. (Paul G. Keat, Philip K & Y. Young, 2011, pág. 83),

b. Componentes de la Oferta Turística

Una vez diferenciado el tipo de oferta existente, es necesario diferenciar los distintos componentes de la oferta turística. Los componentes de la oferta turística son:

- “Atractivos turísticos: Compuesto por la oferta principal (recursos naturales y artificiales, así como las actividades que se pueden realizar) y complementaria (todos los demás recursos y actividades que no se relacionan directamente con el turismo)” (Universidad Tecnologica Nacional Economía y Políticas Turísticas, 2015).

- “Servicios y equipamiento: Empresas turísticas, entre las que se encuentran: Alojamiento, guías de turistas, clubes, bares, discotecas, restaurantes, bancos, tour operadores, agencia de viaje y transportes” Ib.

- “Industrias y sectores proveedores: Compuesto por todas aquellas industrias y/o empresas que proveen de sus productos y servicios tanto a empresas turísticas como al turista: alimentos, agua y hielo, productos de piel, servicios, comercio, productos institucionales, construcción, artesanía, textil confección y bebidas” Ib.

- “Infraestructura de apoyo al sector turismo: Referida a las instalaciones y elementos” Ib.

6. Análisis de la Competencia

Son todas aquellas empresas que elaboran o venden lo mismo que usted y la misma clientela de su mercado meta (Koch, 2009). Según Universidad Tecnologica Nacional Economía y Políticas Turísticas (2015) existen dos tipos de competencia: competencia global del destino turístico en su conjunto: cuando se compite con todas empresas de los sectores y sus autoridades públicas para atraer turistas; y la competencia local entre empresas de un mismo destino: compitiendo individualmente contra empresas cercanas que ofrecen productos y servicios iguales o sustitutivos.

7. Balance Oferta vs Demanda

Se determina las oportunidades cuantitativas del mercado. En esta parte se confronta los datos estadísticos de la demanda frente a la oferta (capacidad ocupacional mensual, anual) y se determina la demanda insatisfecha, que ayuda a realizar una aproximación de la demanda que será cubierta con el proyecto” (Koch, 2009).

G. ESTUDIO TECNICO

1. Definición

Según Casani, (2009) un estudio técnico es aquel que permite determinar si se dispone de la tecnología adecuada y la capacidad y conocimientos necesarios para la fabricación de los productos o la prestación de los servicios. Santos asegura que “La capacidad de un proyecto puede referirse a la capacidad teórica de diseño, a su capacidad de producción normal o a su capacidad máxima”. (Santos, 2008). En cuanto a la tecnología Rosales asegura que “un estudio técnico permite proponer y analizar las diferentes opciones tecnológicas para producir los bienes o servicios que se requieren”, (Rosales 2005). Sagap nos dice que “Los aspectos que se relacionan con la ingeniería del proyecto son probablemente los que tienen mayor incidencia sobre la magnitud de los costos y las inversiones que deberán efectuarse a la hora de implementar un proyecto” (Sapag, 2008).

2. Componentes del Estudio Técnico

Diferentes autores proponen de distinta manera los componentes esenciales que conforman el estudio técnico de un proyecto de inversión. A continuación en la figura 2 se detalla la estructura básica de la que está compuesto un estudio técnico según (Baca, 2010)

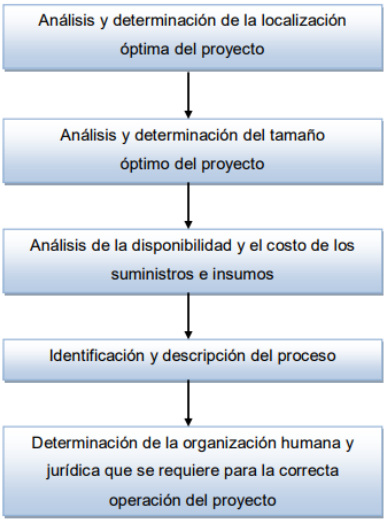


Figura 2. *Partes del Estudio de Mercado*
Fuente: Baca, 2010

a. Localización

La localización óptima de un proyecto es la que contribuye en mayor medida a que se logre la mayor tasa de rentabilidad sobre capital o a obtener el costo unitario mínimo. El objetivo general de este punto es, llegar a determinar el sitio donde se instalará la planta. En la localización óptima del proyecto se encuentran dos aspectos: la Macro localización (ubicación del mercado de consumo; las fuentes de materias primas y la mano de obra disponible) y la Micro localización (cercanía con el mercado consumidor, infraestructura y servicios) (Baca, 2010).

b. Determinación del tamaño óptimo de la planta

"Se refiere a la capacidad instalada del proyecto, y se expresa en unidades de producción por año. Existen otros indicadores indirectos, como el monto de la inversión, el monto de ocupación efectiva de mano de obra o algún otro de sus efectos sobre la economía. Se considera óptimo cuando opera con los menores costos totales o la máxima rentabilidad económica". (Baca, 2010).

c. Ingeniería del Proyecto

Su objetivo es resolver todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento de la planta, desde la descripción del proceso, adquisición del equipo y la maquinaria, se determina la distribución óptima de la planta, hasta definir la estructura jurídica y de organización que habrá de tener la planta productiva. En síntesis, resuelve todo lo concerniente a la instalación y el funcionamiento de la planta. (Baca, 2010)

d. Organización humana y jurídica

Una vez que el investigador haya hecho la elección más conveniente sobre la estructura de organización inicial, procederá a elaborar un organigrama de jerarquización vertical simple, para mostrar cómo quedarán, a su juicio, los puestos y jerarquías dentro de la empresa. Además la empresa, en caso de no estar constituida legalmente, deberá conformarse de acuerdo al interés de los socios, respetando el marco legal vigente en sus diferentes índoles: fiscal, sanitario, civil, ambiental, social, laboral y municipal. (Baca, 2010)

e. Proceso productivo

Por su parte, Sapag & Sapag (2008) detalla la estructura del estudio técnico en la evaluación de proyectos de la siguiente manera:

Proceso de producción: el proceso de producción se define como la forma en que una serie de insumos se transforman en productos mediante la participación de una determinada tecnología (combinación óptima de mano de obra, maquinaria, métodos y procedimientos de operación, entre otros.) Se define también como un conjunto secuencial de operaciones unitarias aplicadas a la transformación de materias primas en productos aptos para el consumo, es decir, es el conjunto de equipos que realizan todas las operaciones unitarias necesarias para conseguir dicha transformación. (Sapag, 2008)

f. Inversiones en equipamiento

Por inversión en equipamiento se entenderán todas las inversiones que permitan la operación normal de la planta de la empresa creada por el proyecto. En este caso estamos hablando de maquinaria, herramientas, vehículos, mobiliario y equipos en general. (Sapag, 2008)

g. Cálculo de costos de producción

Se refiere a las erogaciones o gastos en que se incurre para producir un bien o un servicio, en donde se incluyen los siguientes costos: - costos directos de producción: materias primas, mano de obra directa. - costos indirectos: depreciación, mano de obra indirecta, insumos o materiales menores. (Sapag, 2008).

H. ESTUDIO DE MERCADOTECNIA

1. Definición

Es posible abordar el estudio de mercadotecnia desde dos puntos de vista (como filosofía y como técnica): Como Filosofía: "es una forma de concebir la actividad comercial que parte de las necesidades del consumidor y tiene como fin su satisfacción a la par que se benefician todas las partes implicadas" (Montaferrer, 2013) y como técnica: "es el modo de desarrollar la actividad comercial que consiste en identificar, crear, desarrollar y servir a la demanda" (Guzmán, 2015).

El Marketing es definido por Kotler, Bowens y Makens (2004) "como un proceso social y gerencial; en el aspecto social los individuos y grupos crean intercambios de productos y valores con otros con la finalidad de obtener lo que necesitan y desean. En cuanto a la parte administrativa ha sido descrito como el proceso donde se da "el arte de vender productos (Kotler, 2004). Una segunda definición puede exponer es aquella realizada por American Marketing Asociation (2007), la cual afirma que está basada en procesos dirigidos a la creación, comunicación, distribución e intercambio de ideas de bienes o servicios; los cuales tienen un valor para los consumidores, clientes, socios y para la sociedad en general. Sin embrago, se ha creado una definición más breve y concisa de este concepto, la cual expresa "que es un proceso donde son identificadas y satisfechas las necesidades humanas y sociales de una manera rentable (Kotler, 2002).

Para una mejor comprensión de la definición de marketing Kotler el al. (2004) explica la dinámica existente entre conceptos centrales de marketing, los cuales son señalados en la figura3

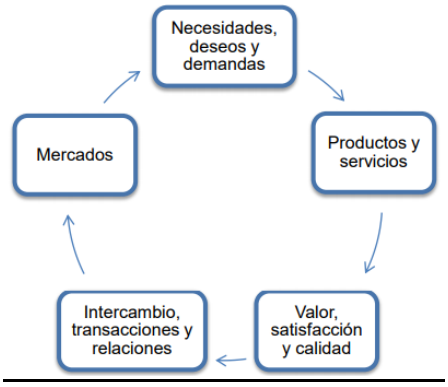


Figura 3. *Conceptos centrales de marketing*
Fuente: "Marketing para turismo", por Philip Kotler, John Bowen y James Makens, 2004, p.6.

2. El Marketing Mix

El marketing mix es una "mezcla de ingredientes para generar una oferta de marketing eficaz dirigida al mercado objetivo" (Kotler, Bowen, & Makens, Marketing para turismo, 2002). Además de ser considerada una herramienta estratégica más utilizada por los mercadólogos, suele ser identificada o conocida como las 4 P´s. La primera P, es el producto en sí mismo, para continuar con el precio de éste, la plaza o las plazas donde será ofertado y por último la promoción del mismo (Powers & Barrows, 2006).

Van Hoof et al, (2007) afirma que las 4 Ps, son las variables controlables que la compañía manipula para poder lograr sus objetivos; a este punto Zeithaml & Bitner (2003) agregan que todas estas variables siempre estarán relacionadas entre sí y dependerán unas de otras. Ver figura 4.

Figura 4. *Las 4 P del Marketing Mix*
Fuente: "Dirección de Marketing", por Philip Kotler & Kevin Keller 2006, p.19.

I. ESTUDIO DE IMPACTO AMBIENTAL

1. Definición

"Se llama evaluación de un impacto ambiental (EIA) al procedimiento técnico administrativo que sirve para identificar, prevenir e interpretar los impactos ambientales que producirá un proyecto en su entorno en caso de ser ejecutado" (Consultora ambiental gestión de recursos naturales, 2010). Este proceso de análisis "encaminados a predecir, interpretar, valorar, prevenir, corregir y comunicar las consecuencias o efectos de un proyecto o actividades sobre el medio ambiente, que puedan causar sobre la calidad del ser humano y su entorno medio ambiental" (Leiva, 2005).

a. Impacto Ambiental

El impacto ambiental es la alteración, modificación o cambio en el ambiente o en alguno de sus componentes de cierta magnitud y complejidad originado y producido por los efectos de la acción o actividad humana (Leiva, 2005).

El estudio de Impacto ambiental es un estudio técnico, objetivo, de carácter pluri e interdisciplinario, que se realiza para predecir los impactos ambientales que pueden derivarse de la ejecución de un proyecto, actividad o decisión política permitiendo la toma de decisiones sobre la viabilidad ambiental del mismo. (Universidad del Atlantico, 2011)

b. Evaluación de Impacto Ambiental (EIA)

Es un procedimiento jurídico – técnico – administrativo que tiene como objetivo la identificación, predicción e interpretación de los impactos ambientales que un proyecto o actividad produciría en caso de ser ejecutado; así como la prevención, corrección y valoración de los mismos. Todo ello con el fin de ser aceptado, modificado o rechazado por parte de las distintas Administraciones Públicas competentes (Leiva, 2005).

c. Matriz de Lázaro Lagos

La matriz de Lázaro Lagos para la evaluación de impactos ambientales se obtuvo a partir de las matrices de Leopold y Batelle – Columbus, todo gracias al ingenio del científico Lázaro Lagos que modifico las mencionadas matrices para transformarse en un método fácil, rápido y sencillo que permite al investigador generar información precisa. La matriz está determinada en primera instancia por los componentes ambientales que están siendo afectados o estudiados como: agua.

Aire, suelo, flora y fauna, entre otros. Así como también las actividades que se realizan en proyecto, para posteriormente desembocar en los impactos generados. Para la evaluación de las componentes mencionadas se han determinado nueve criterios de evaluación (Caballero, 2006).

1) Parámetros para la Evaluación de Impactos Ambientales

a) Naturaleza. Dependiendo si el impacto es positivo se marcará con un signo (+) o de lo contrario de ser negativo se marcará con (-)

b) Magnitud. La magnitud se delimita a través de tres rangos:

1 Baja intensidad. Cuando el área afectada es menor a 1 ha.

2 Moderada intensidad. Cuando el área afectada está entre 1 a 10 has

3 Alta intensidad. Cuando el área afectada es mayor a 10 has.

c) Importancia. Se determina a través de cuatro rangos de evaluación:

0 Sin importancia

1 Menor importancia

2 Moderada importancia

3 Importante importancia

d) Certeza. Se determina a través de tres rangos definidos con letras:

C Si el impacto ocurrirá con una probabilidad del 75%

D Si el impacto ocurrirá con una probabilidad de entre 50 a 75%

I Si se requiere de estudios específicos para evaluar la certeza del impacto.

e) Tipo. Se define a través de:

(Pr) Primario. Si el impacto es consecuencia directa de la implementación del proyecto

(Sc) Secundario. Si el impacto es consecuencia indirecta de la implementación del proyecto

(Ac) Acumulativo. Si el impacto es consecuencia de impactos individuales repetitivos.

f) Reversibilidad. Puede ser de dos tipos:

1. Reversible. Si el impacto es transformable por mecanismos naturales

2. Irreversible. Si el impacto no es transformable por mecanismos naturales

g) Duración. Se determina a través del tiempo en:

1. A corto plazo. Si el impacto permanece menos de 1 año

2. A mediano plazo. Si el impacto permanece entre de 1 a 10 años

3. A largo plazo. Si el impacto permanece más de 10 año

h) Tiempo en aparecer. Determinado también por el tiempo se clasifica en:

C Corto plazo. Si el impacto aparece inmediatamente o dentro de los primeros seis meses posteriores a la implementación del proyecto.

M Mediano plazo. Si el impacto aparece entre 9 meses a 5 años después de la implementación del proyecto.

L Largo plazo. Si el impacto aparece en 10 años o más a la implementación del proyecto.

i) Considerado en el proyecto. Se define por las alternativas:

S Sí. Si el impacto fue considerado en el proyecto

N No. Si el impacto no fue considerado en el proyecto

"Posteriormente se debe determinar el sistema de mitigación más adecuado dependiendo del estado de conservación y del medio ambiente en general". (Caballero, 2006)

J. ESTUDIO ADMINISTRATIVO Y LEGAL

1. Definición Estudio Administrativo

"Se refiere al estudio del marco administrativo y legal del proyecto, es decir la estructura organizativa y los requerimientos legales del proyecto" (Morales, 2010). El estudio administrativo en un proyecto de inversión proporciona las herramientas que sirven de guía para los que en su caso tendrán que administrar dicho proyecto. (López, Aceves, Pellat, & Puerta, 2008)

Este estudio muestra los elementos administrativos tales como la planeación estratégica que defina el rumbo y las acciones a realizar para alcanzar los objetivos de la empresa, por otra parte se definen otras herramientas como el organigrama y la planeación de los recursos humanos con la finalidad de proponer un perfil adecuado y seguir en la alineación del logro de las metas empresariales. (López, Aceves, Pellat, & Puerta, 2008)

2. Definición Estudio Legal

El estudio legal se encarga de estudiar si existen impedimentos legales, para materializar el proyecto en estudio u operatividad. Lo primero que se debe hacer es determinar la forma jurídica que tendrá la empresa o la entidad generadora del proyecto; analizando si será de aspecto natural o jurídico; y a partir de esto determinar si es la segunda opción puede

conformarse en sociedad o compañía según las necesidades de los encargados (Amaya, 2009).

3. Planeación estratégica y filosófica

Plan estratégico (Saavedra, Castro, Restrepo, & Rojas, 2001, pág. 77) Concluyen que:

Es un proceso que se refiere a la planificación de productos y mercados y a la posición competitiva de la empresa u organización en el medio. Relaciona permanentemente la situación de la empresa en su entorno. Tiene en cuenta la identidad y cultura de la empresa, su misión, vocación, oficios, organización, objetivos, metas, estrategias y tácticas.

a. Matriz FODA

Una vez definida la planeación estratégica es necesario conocer de qué manera alcanzará esa visión por lo que deberá preguntarse y responderse ¿quién lo hará?, ¿cuándo se llevará a cabo?, ¿cómo se realizará?, ¿dónde se implementará?, y para lograr esto se recomienda aplicar los componentes de la planeación como son (López, Aceves, Pellat, & Puerta, 2008).

"**Misión**: Que identifique el propósito de la organización más la exigencia social. Una clara Misión sirve de fundamento a la toma de decisiones" Ib.

"**Visión:** La empresa debe identificar hacia dónde va y con ello le da certidumbre al negocio y sus líderes para establecer los nuevos retos" Ib.

"**Objetivos**: Una vez identificada la visión y misión, el empresario debe establecer guías cualitativas que lleven al logro de los resultados" Ib.

"**Políticas**: Definen el área de trabajo para tomar decisiones, pero no dan la decisión; dan lineamientos. Generalmente toda política es establecida por el dueño de cada empresa. Puedan ser internas, externas, originadas y jerárquicas Ib.

"**Estrategias:** Las estrategias denotan un programa general de acción y un despliegue de esfuerzos y recursos hacia el logro de objetivos generales. Es el plan básico que se traza para alcanzar los objetivos organizacionales y ejecutar así su misión" Ib.

"**Valores**: Los valores representan las convicciones filosóficas de los administradores que dirigen a la empresa hacia objetivos y planes para lograr el éxito.

b. Organigramas

Consiste en recuadros que representan los puestos en una organización y los niveles jerárquicos mediante líneas, canales de autoridad y responsabilidad. Deben ser claros, procurar no anotar el nombre de las personas que ocupan el puesto y no deben ser demasiado extensos ni complicados y mostrar solamente la estructura del cuerpo administrativo de la empresa (López, Aceves, Pellat, & Puerta, 2008).

"Una vez que se tiene un organigrama se deben definir los puestos ya que ello muestra claridad a la administración del proyecto, pues son las personas las que deberán ejecutar el trabajo para lograr los objetivos empresariales" Ib.

c. Planificación de recursos humanos

Una organización que no planifica sus recursos humanos puede encontrar que no está satisfaciendo sus requisitos de personal ni sus metas generales debidamente. Esta planificación apoya al proyecto de inversión para tener en claro cuántas personas se requieren y con qué habilidades específicas para cada puesto. Tener un equilibrio en las contrataciones es de suma importancia ya que no se debe incorporar a empleados de más o de menos que no puedan desarrollar sus actividades laborales con satisfacción. A continuación se encuentran dos métodos que apoyan la planificación del recurso humano como son: (López, Aceves, Pellat, & Puerta, 2008).

Reclutamiento: Este elemento consiste en proveer a la empresa de una cantidad suficiente de candidatos durante el transcurso de un periodo de tiempo determinado para depurar entre ellos a los que reúnen los requisitos necesarios para ocupar el puesto vacante. Los medios de reclutamiento pudieran ser: el periódico, la radio, televisión, volantes, entre otros Ib.

Selección de personal: Es la elección de la persona idónea para un puesto determinado y a un costo adecuado. Esta selección también debe permitir la realización del trabajador en el desempeño de su puesto, así como el desarrollo de sus habilidades potenciales a fin de hacerlo más satisfactorio así mismo y a la comunidad en que se desenvuelve, para contribuir con ello a los propósitos de la organización. El proceso de selección incluye los siguientes elementos: Formulación de solicitud de empleo, entrevista con el encargado, pruebas

psicológicas, físicas y de habilidades, en algunos casos se vuelve a entrevistar con el que sería el jefe inmediato y finalmente viene la contratación. Para la elaboración del Proyecto de inversión se debe proponer una estructura adecuada para seleccionar al recurso humano necesario para llevar a cabo las operaciones de la empresa Ib.

"Capacitación y desarrollo: Estos elementos tienen el propósito de mantener o mejorar el desempeño de los trabajadores presentes o bien de los empleados futuros, todo ello con la finalidad de que el personal realice sus actividades de manera eficiente y eficaz" Ib.

d. Marco legal.

En este rubro de la elaboración de proyectos de inversión se debe dejar muy claro el tipo de personalidad jurídica que tiene la empresa, pudiendo ser Persona física o Persona moral. En caso de ser persona moral será necesario fundamentar el tipo de sociedad a partir de lo establecido en el código mercantil dentro de la Ley General de Sociedades Mercantiles. (López, Aceves, Pellat, & Puerta, 2008).

e. Marco fiscal.

Para efectos de la presentación del proyecto de inversión es necesario identificar cada una de las obligaciones fiscales a las que se hará acreedora el proyecto estas deben ser las federales, estatales como las municipales y mostrar los procesos para la realización de los pagos correspondientes. (López, Aceves, Pellat, & Puerta, 2008).

Finalmente se muestra el aspecto legal, fiscal, laboral y ecológico que debe tomar en cuenta toda organización para iniciar sus operaciones o bien para reorganizar las actividades ya definidas.

K. <u>ESTUDIO ECONOMICO-FINANCIERO</u>

Son todos aquellos estudios que realizamos sobre los ingresos y gastos, así como sobre los cobros y pagos, de un proyecto, para determinar si se puede llevar a cabo, para la cual se tiene que cumplir que genere resultados positivos y suficientes en consonancia con la inversión realizada y con la esperanza de los inversores, que la suponemos por encima del interés normal del mercado, así como que genere liquidez suficiente para que peligre la continuidad de la empresa (Cámara Santa Cruz de Tenerife, 2012).

Debemos de tener claro los dos objetivos finales del proyecto para que sea viable son los beneficios y liquidez ib.

Para realizar un estudio de viabilidad debemos confeccionar los siguientes presupuestos: de inversiones; financiación; cuentas provisionales de resultados (Ingresos y Gastos) plan financiero (presupuesto de caja) Ib.

> Además, se realizará una Previsión de Ingresos con las ventas de productos y de servicios propios de la actividad empresarial, así como de otros ingresos extraordinarios. Asimismo, se elaborará una Previsión de Gastos que recoja las compras de materias primas y componentes, el aprovisionamiento de suministros, los gastos de personal, los impuestos y los gastos generales Ib.

"A partir, del Plan de Ingresos y Gastos elaboraremos el Plan de Tesorería o Cash-Flow con el objetivo de garantizar la liquidez de la empresa de la empresa en el corto plazo y solvencia financiera en el medio y largo" Ib.

> De estos planes previsionales se elaborará el Balance de Situación y la Cuenta de Resultados. Por último, se realizarán ciertos análisis económicos y financieros basados principalmente en ratios, con el objetivo de garantizar la viabilidad de la puesta en marcha y funcionamiento de la empresa Ib.

Vega asegura que el análisis financiero para determinar viabilidad económica conllevará usualmente los siguientes pasos": análisis de las fuentes y usos de los fondos- provee un desglose partida por partida de la inversión inicial requerida para poder establecer la empresa; proyecciones de ingresos y gastos y flujo de efectivo- éstas se preparan usualmente a cinco años con sus respectivas notas explicativas. Típicamente las cifras se presentan por mes para el primer año y por trimestre para el segundo o tercer año. Junto con el análisis de las fuentes y usos de los fondos estas representan la información financiera que con mayor detalle evaluará la institución financiera; análisis del punto de empate ("Break-even point")- permite determinar el nivel de ventas que se requiere para cubrir todos los gastos de la empresa y tener una ganancia de cero" estimación del período de repago- se define como el tiempo requerido para recobrar la inversión inicial, dado el nivel de ingreso neto proyectado; estimación del rendimiento sobre la inversión o "Return on Investment" (ROI por sus siglas en inglés)- representa la tasa de ganancias en relación con el capital invertido, expresada en términos porcentuales. Por ejemplo, si una cuenta de ahorro paga 4% de interés ese será su rendimiento si se escogiera esta opción de inversión (Vega, 2009)

La culminación del análisis de todos los factores que pueden influir positiva o negativamente en nuestra idea es el plan de negocio o plan de empresa. El plan económico-financiero es la parte numérica del plan de empresa. En este apartado se tendrán en cuenta documentos como el plan de inversiones, las fuentes de financiamiento, plan de vendas...Instrumentos de financiación Uno de los principales problemas que suele encontrar el emprendedor a la hora de poner en marcha su negocio es el de la financiación. Existen tres fuentes generales de financiación: aportación de los promotores, financiación ajena, ayudas y subvenciones. (Galicia, 2015).

VI. MATERIALES Y MÉTODOS

A. CARACTERIZACIÓN DEL LUGAR

1. Localización

El presente proyecto de titulación se lo realizó en la parroquia Licto perteneciente al cantón Riobamba, provincia de Chimborazo.

La Empresa se constituirá en Sudamérica, País Ecuador, provincia de Chimborazo, cantón Riobamba en la parroquia rural Licto, comunidad Molobog.

2. Ubicación Geográfica

Tabla 1. *Ubicación geográfica*

Parámetros	Coordenadas
Longitud	9804833,759E.
Latitud	766073,078N
Altitud	2680-3320 msnm

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

La implementación del proyecto se desarrollará en la comunidad Molobog, en el kilómetro 13 de la vía Riobamba-Licto.

3. Límites

Tabla 2.*Limites*

Puntos Cardinales	Descripción
Norte	Cantón y río Chambo
Sur	Parroquia Cebadas
Este	Río Chambo y Parroquia Pungalá
Oeste	Parroquias Flores y Punin

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

4. Características Climáticas

Tabla 3. *Características climáticas*

Temperatura media anual	12,4°C – 15°C
Precipitación media anual	842 mm
Humedad Relativa	Estructural Mesotérmico húmedo

Piso Climático	Clima frio desde los 2680– 3320 msnm. Ecuatorial de Alta Montaña

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

5. Clasificación Ecológica

Según el piso bioclimático, montano alto y montano alto superior 3300-3900 msnm y N 2800 a 36000 msnm con la nueva clasificación emitida por el (Ministerio del Ambiente del Ecuador, 2013), se lo puede a clasificar a la parroquia de Licto dentro del sistema de Ecosistemas como Arbustal siempre verde y Herbazal del páramo.

A. MATERIALES Y EQUIPOS

1. Materiales

Resmas de papel Bond, Esferos, Libreta de campo, Cd's, Internet, Tinta de impresora, Botas de Caucho.

2. Equipos

Computadora portátil, Cámara digital, Memory stick 2 GB, Impresora, GPS, Baterías recargables, Calculadora.

B. METODOLOGÍA

La presente investigación corresponde a "no experimental", documental, exploratoria, descriptiva y de campo. El objeto de nuestro estudio lo constituyó la granja y sus viabilidades enfocada a los potenciales turistas quienes visitarán la granja y disfrutarán de los servicios y actividades que se crearán en la misma, estos turistas segmentados previamente a nivel local y nacional en base ciertos criterios, quienes proporcionaron información a través de una encuesta (anexo 1 y 2) con respecto a la eventual implementación de una granja integral agro ecoturística en la provincia de Chimborazo.

Posteriormente se diseñó la propuesta de implementación tomando en cuenta los criterios de los entrevistados y finalmente se determinó la factibilidad económica de la misma.

1. Para el cumplimiento del primer objetivo: Elaborar el estudio de mercado considerando las características de la oferta y demanda.

a. Análisis de la demanda

Tomando en consideración que el proyecto tiene fines de carácter educativo y turístico, se segmentó el mercado previamente, en dos categorías:

1) Mercado local

Constituido para el estudio por alumnos y profesores de centros educativos primarios, secundarios y universitarios de la ciudad de Riobamba.

2) Mercado nacional

El mercado nacional estuvo representado por aquellas personas, sean hombres y mujeres de toda edad que han visitado la reserva de producción faunística el Chimborazo durante el año 2016.

3) Definición de la muestra

Ya definido el mercado local y nacional mediante los criterios anteriormente expuestos se procedió a definir la muestra usando –para el caso de los turistas locales- la técnica de muestreo por conveniencia y para el caso de los turistas nacionales –se usó la fórmula de cálculo de poblaciones finitas, Canavos 1988-

En el primer caso se trata de una técnica de muestreo no probabilístico, donde los sujetos fueron seleccionados dada la conveniente accesibilidad y proximidad para el investigador, las razones para elegir este tipo de muestreo son la rapidez, es convenientemente barato y de fácil acceso dada la relación del investigador con una institución educativa que prestó la disponibilidad necesaria para realizar una encuesta, los informantes en este caso, debieron cumplir con los siguientes criterios expuestos en la tabla 4:

Tabla 4. *Criterios de selección de los informantes*

Criterios	Especificación
Edad	-A partir de los 10 años de edad en adelante
Nivel Económico	- Los informantes en su mayoría son de clase media y clase media alta.
Nivel de Instrucción	-Escolar, Colegial y Universitario
Motivación	-Que les guste hacer actividades turísticas.
	- Que les guste estar en contacto con la naturaleza.
	- Que hayan visita la Reserva del Chimborazo.
Medios de comunicación	-Que utilizan las redes sociales (Facebook y Twitter)

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Con los criterios de selección antes expuestos se tomaron **202** encuestas distribuidas a estudiantes y profesores de la Unidad Educativa Santo Tomás Apóstol de la ciudad de Riobamba muestra que representó el mercado local para nuestro estudio.

En cuanto al mercado nacional, se tomó como referencia el número de turistas que visitó la Reserva de Producción Faunística de Chimborazo el año 2016, para obtener esta información se elaboró una solicitud el cuál fue atendido satisfactoriamente y según el registro de la Reserva un total de **60062**[1] que se constituye en el universo para este segmento de mercado. Aplicando la Fórmula de poblaciones finitas propuesta por Cannavos 1988, se obtuvo un total de 202 encuestas, según se indica posteriormente.

$$\boldsymbol{n} = \frac{N * z^2 * p * q}{d^{2*}(N-1) + z^2 * p * q}$$

Donde:

N = Universo

n = Tamaño de la muestra

p = Proporción esperada (0,05)

q = probabilidad de fracaso (1-0,05=0,95)

d = precisión (3%)

z = seguridad deseada 95% (1,96)

Se definió la muestra en un total de **202 encuestas**

4) Caracterización de la Demanda

Con el fin de estructurar el **perfil del turista local y nacional** se procedió a la caracterización de la demanda, a partir de información proporcionada mediante encuestas que fueron realizadas directamente y a través de redes sociales[2].

Los tópicos abordados en la encuesta proporcionaron información acerca de: Edad, genero, nivel de instrucción, procedencia, conocimiento de Granjas, visita del turista a granjas, motivaciones que le atrae a la granja, actividades que le gustaría encontrar en la granja,

[1] Número de turistas nacionales que llegaron a la reserva en el año 2016 según los registro del Ministerio del Ambiente

[2] Las encuestas realizadas a turistas locales fue de manera directa, mientras que para los turistas nacionales se realizaron 44 directamente y 156 a través de Facebook y Twitter.

inclusión en cronograma educativo y salidas de campo, personas con las que visita (familia, amigos, compañeros, solo), frecuencia de la visita, especies agrícolas y pecuarias que le gustaría encontrar, costo por servicios, formas de pago, medios de comunicación que se informa

5) Demanda potencial y proyectada para los 5 años

Posteriormente se determinó la demanda potencial tanto para turistas locales y nacionales que tendrá la iniciativa de implementación de la granja integral ecoturística, a partir de los datos obtenidos en las respuestas a la pregunta referida a la visita de la granja por parte de los turistas.

Para obtener la proyección de la demanda local y nacional a cinco años se utilizó la fórmula del incremento compuesto:

$$Cn = Co\ (1+i)\ n$$

Donde:
Cn = año a proyectar (2016-2021)
Co= demanda actual de turistas
i= % incremento de turistas
n= el año a proyectarse (1-5)

El porcentaje de crecimiento poblacional para los turistas locales y nacionales está representada por la tasa de crecimiento de turismo en el primer trimestre del 2015 que es 6,4% (Ministerio de Turismo, 2015), potencializando de esta manera la demanda representada por el total de turistas sean estos locales y nacionales.

b. Estudio de la oferta

La oferta actual, complementaria y sustituta se determinó a partir de información secundaria que describe las condiciones del macro entorno agro turístico de la parroquia Licto.

1) Oferta actual

El análisis de la oferta partió de un diagnóstico de la situación actual de la zona de estudio con mayor énfasis en los siguientes elementos:

a) Ámbitos Físico Espacial

b) Ámbitos Socio-Culturales
c) Ámbito Ecológico Territorial
d) Ámbito Económico- Productivo
e) Ámbito Político-Administrativo
f) El análisis del potencial turístico reflejado en el inventario de atractivos naturales y culturales. Obtenido con fuentes de información secundaria, mediante la metodología de MINTUR e INEPC, todo esto nos ayudara a catalogar la imagen turística de la zona.

2) Oferta complementaria

La oferta complementaria se encuentra representada por aquellos establecimientos que sirvan como aporte a las actividades del proyecto y que en ciertos casos podrían constituirse como un lugar adicional o suplementario del proyecto. Para ello se partió de la revisión del catastro turístico de la provincia, al no existir información se realizó un recorrido de campo identificando los principales servicios adicionales que se van a complementar con nuestro proyecto se identificó y caracterizó los establecimientos que podrían eventualmente complementarse con el proyecto, y que se van encontrar cercanos al nuestro y que motivan su visita, tales como restaurantes, hosterías, balnearios, puertos deportivos, museos etc.

3) Oferta sustitutiva

Básicamente consistió en identificar la competencia, en términos referenciales son establecimientos que cuentan con características similares a nuestro proyecto y que su denominación sean granjas integrales ecoturísticas que se encuentran en la región 3 constituida por las provincia de Chimborazo, Tungurahua, Pastaza y Cotopaxi. Para seleccionar las granjas más representativas de la región central, se identificaron las más importantes en base a los siguientes criterios:

1.- Servicios que ofertan similares al nuestro
2.- Tienen una demanda de turistas locales, nacionales e internacionales
3.- Su comercialización la realizan mediante las redes sociales y páginas Web.
4.- La facilidad que prestaron los dueños para ser entrevistados y prestar información útil para nuestro proyecto.

En algunos casos se recabo información mediante llamadas o estadísticas de años anteriores para elaborar una tabla donde se detallan los aspectos más importantes de los mismos

4) Oferta potencial proyectada

La oferta potencial proyectada se determinó mediante los datos recopilados en el estudio de la oferta sustitutiva, se aplicó la fórmula del interés compuesto, con una tasa de incremento del turismo de 6,4 % (Ministerio de Turismo, 2015), este resultado se proyectó para los 5 años venideros del proyecto para obtener finalmente la oferta total proyecta.

c. Confrontación Oferta vs Demanda

1) Demanda Insatisfecha

Donde se pudo conocer la oferta actual y potencial cuantificada, y se determinó la demanda insatisfecha que permitirá realizar una aproximación de la demanda que será cubierta por el proyecto esta fue calculada, mediante la fórmula:

Demanda Potencial- Oferta Potencial = Demanda Insatisfecha

2) Demanda Objetiva

Al obtener la demanda insatisfecha se pudo identificar el mercado que en parte puede ser atendido por el proyecto, se planteó una demanda objetiva del 5% el cual se la proyecto para 5 años.

2. Para el cumplimiento del segundo objetivo: Se realizó 1) el plan estratégico de la empresa el cual incluye dentro de sus componentes la elaboración de la matriz FODA 2) posteriormente la propuesta de diseño técnico de la infraestructura de la granja 3) la definición del proceso productivo 4) el estudio de mercadotecnia, 5) el estudio de impacto ambiental utilizando la matriz de Lázaro Lagos y 6) finalmente la base administrativa y legal que se constituirá la empresa, según se indica:

Plan Estratégico de la empresa

a. Matriz FODA

Para recolectar la información de la matriz FODA se realizó 2 procesos: el proceso interno de la empresa donde se realizó encuestas dirigidas a los turistas y expuestas en el estudio de mercado acerca de la satisfacción que ellos puedan tener hacia los servicios y productos ofertados por la misma. También se realizó una entrevistas con los posibles socios y personal de la empresa para conocer los principales problemas u oportunidades que pueda tener la misma, posteriormente se

identificó que tipo de bienes contamos, también hicimos un listado de nuestras capacidades haciéndonos la pregunta en qué se puede destacar la empresa de sus posibles competidores.

Para el proceso externo se obtuvo datos secundarios donde se analizó el entorno que nos rodea información obtenida del PDOT Licto, también se analizó los datos de la competencia para identificar que amenzas y oportunidades tendría la empresa para sobresalir, y finalmente la información obtenida por los clientes en las encuestas.

b. Formulación Filosófica y estratégica de la empresa

Para generar una filosofía empresarial requerimos desarrollar la visión la cual nos planteaos preguntas como ¿qué se diferencia del resto?, ¿Cómo lograría ser competitiva?, ¿Qué queremos conseguir como organización?, en cuanto para definir la misión nos planteamos las preguntas ¿Qué hacemos?, ¿Para quién lo hacemos?, ¿Qué necesidades satisfacemos? ¿Qué valoran nuestros clientes? y sobre todo ¿Qué nos diferencia del resto? y los valores tienen que ver el ¿cómo se piensa trabajar en la empresa?.

Para la formulación estratégica hay cuatro elementos que se tomó en cuenta primero el segmento de mercado al cual nos dirigimos, el segundo el posicionamiento de la empresa que incluye lo que la diferencia del resto, a continuación definimos los objetivos de la empresa que dan foco a la organización y finalmente esta orienta a formular la estrategia la cual señala de que manera la diferencia del resto.

Planificación y diseño técnico e infraestructura turística

a. Localización del Proyecto

Para definir la localización del proyecto se usó información recopilada en el diagnóstico de las características generales de la Parroquia Licto, posteriormente se procedió a tomar los puntos referenciales con el GPS y finalmente se diseñó un mapa utilizando el programa ARGIS donde se describe el lugar donde se constituirá la empresa.

b. Tamaño de la empresa y actividades preferidas por los turistas

1) Se identificó el número de clientes proyectados para los 5 años de estructuración del proyecto, para ello se tomó en cuenta la demanda objetivo que se calculó con el 5% de la demanda insatisfecha, con esto se tiene el número de clientes que piensa captar el proyectó para

iniciar su funcionamiento. Este resultado se lo proyectó a 5 años posteriores a la operación de la empresa y con esto se obtuvó el número de clientes anuales, mensuales, semanales y diarios.

2) Con el fin de planificar adecuadamente los servicios y actividades que brinde la granja al turista local y nacional, se consideró las actividades preferidas por los potenciales turistas así como la frecuencia de visita de los mismos, datos obtenidos del estudio de mercado, con el fin de cumplir las exigencias, garantizar su llegada y satisfacer sus necesidades.

c. Diseño de implementación de la Granja Integral Ecoturística

1) Se diseñó los planos arquitectónicos de distribución de las áreas de la granja y sus detalles constructivos, utilizando el programa AutoCAD y con la asesoría de un diseñador gráfico con sus respectivas características y detalles, y representado mediante laminas.
2) Se planificó cada una de las áreas de construcción de la granja de acuerdo a los resultados obtenidos en el estudio de mercado específicamente en las pregunta 8 de las encuestas. Y esta planificación se la dividió en cuatro áreas (Agroecológica, Turística, Alimentación y Administrativa). Se describió las características de cada una de las áreas y las actividades que se pueden realizar en las mismas, así como la superficie dada en m² que ocupa cada una.
3) Para encontrar el propósito y la descripción del componente agrícola de la granja, nos planteamos como indicador el número de especies a cultivar haciéndonos las preguntas ¿Qué tipo de especies prefiere el turista? ¿Qué tipos de cultivos se puede sembrar en la zona?, ¿la agricultura orgánica es una alternativa para la producción de calidad? ¿Qué actividades podemos realizar en el huerto de la granja?, en cuanto al componente pecuaria, el indicador será el número de especies a mantener para ello nos hicimos las preguntas ¿Qué tipo de animales le gustaría al turista encontrar en la granja? ¿Cuántas cabezas de ganado son factibles para mantener la granja?, ¿La capacidad de la granja a cuántas especies puede soportar?, ¿Los animales que se mantengan en la granja que espacio necesitan según la especie?, ¿Qué actividades puede realizar el turista y cuales no con los animales?, en cuanto a las practicas agroecológicas los indicadores para establecer el propósito fueron el número de tecnologías aplicables para ello nos planteamos preguntas como ¿Qué tipo de tecnologías agroecológicas se pueden establecer?, ¿El compost, lombricultura, son viables para la granja?, ¿El reciclaje es una alternativa de manejo de desechos?, ¿En que se utilizaran los desechos orgánicos e inorgánicos producidos por la granja?, para recabar toda esta información se utilizó la técnica de la entrevista a propietarios de granjas y mediante salidas de campo y la observación.
4) Para encontrar le propósito y la descripción de las actividades turísticas de la granja, primero partimos de la información recopilada en el estudio de mercado donde se utilizó como técnica la encuesta y principalmente las preguntas en base a la preferencia de las actividades turísticas por

parte del turista local y nacional, el dinero a gastar por las actividades turísticas y la frecuencia de la visita , posteriormente se identificó el número de actividades turísticas hacer implementadas en la granja siendo estas: recorrido de senderos, observación de señalética, guianza, trasporte, capacitación en temas de educación ambiental, campismo, cabalgata.

Definición del proceso productivo

Esto proceso permite trasformar entradas en salidas, para diseñar dichos procesos productivos primero identificamos los procesos productivos como por ejemplo (medir la satisfacción de los turistas, monitorea la oferta de los competidores, seleccionar los canales de distribución, medir los costos, vender a los clientes a través del internet etc.), luego establecimos cuales procesos son los más importantes para nuestra empresa y utilizamos la metodología de la elaboración de los diagramas de flujo, también identificaremos aquellos procesos donde se trasforma la materia prima en productos terminados y listos para ser consumidos por el cliente, la elaboración de itinerarios para llegar a generar paquetes para los turistas y los costos operacionales de construcción y equipamiento de la granja.

a. Flujograma del proceso productivo.- Se elaboró los flujogramas de los servicios de alimentación, guianza, reservación del paquete, cabalgata, camping y huerto agroecológico que fueron ofertados, en base a procedimientos generales y específicos utilizando la metodología de los diagramas de la figura 5:

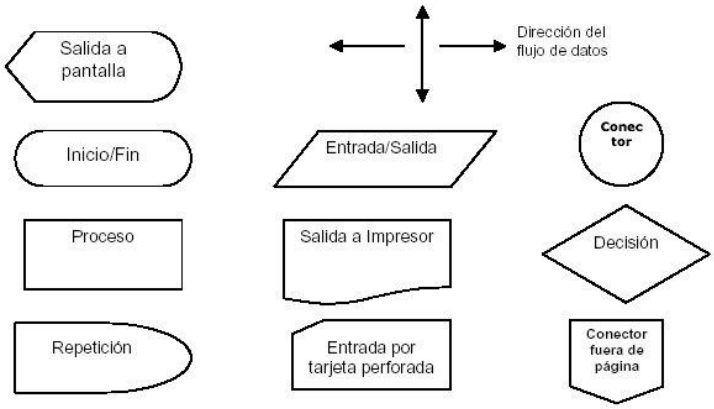


Figura 5. *Figuras de Flujogramas*
***Elaborado por**: Andrés Quizhpe 2017*

b. Recetas de menú.- Para elaborar el menú del Restaurante de la granja partimos de crear un menú básico, elegimos el color que encaje con el restaurante, ordenamos el menú en forma lógica: desayunos, almuerzos, aperitivos, cenas y después los prostres. Posteriormente dividimos el menú en secciones por región, por estilo y popularidad. A continuación hicimos

una lista de comidas y consultamos sus precios esto previo asesoramiento de un técnico en gastronomía, describimos en columnas (comidas, descripción, precio), luego describimos cada plato y añadimos una foto del plato y su forma de preparación y lo presentamos en una matriz.

c. Diseño de actividades e Itinerario y paquetes Turísticos.- Para diseñar el paquete partimos del estudio de mercado en base al conocimiento del entorno y las actividades que podemos realizar en la granja, además de la descripción de los atractivos naturales y culturales que se encuentran en los alrededores de nuestra granja, también se utilizó la información de las encuestas sobre todo las preguntas sobre precios, medios de comunicación, actividades y así se conoció el perfil del cliente, el mercado al que nos vamos enfocar y los requerimientos de los mismos con estas especificaciones elaboramos el paquete en cual vamos a describir los precios, las tarifas por persona, además debemos tomar en cuenta la jerarquización de los atractivos dada por el ministerio de turismo y al finalmente conocer el precio total por grupo de turistas. Además se diseñó un guion interpretativo enfocado a cubrir la parte educativa de la granja.

d. Gastos de construcción y equipamiento necesario para la Granja desglosado.- el presupuesto de construcción de la granja que viene a constituir los rubros de infraestructura turística mediante las identificaciones de precios totales de construcción. La descripción de todos los rubros mobiliarios, equipos, menaje y materia prima de cada uno de los componentes de la granja y de cada una de las áreas así también como el costo de los servicios básicos que se consumirá y finalmente los costos de sueldos y salarios para el talento humano todo ello en valores anuales representados en tablas y previó a consulta de un profesional.

Estudio de Mercadotecnia

a. Estrategias de posicionamiento.- En base a la segmentación del mercado se identificó el nicho de mercado, para conocer aquellos grupos que tienen necesidades parecidas y saber qué actividad y servicios buscan nuestros potenciales turistas, posteriormente buscamos un territorio inexplorado que es una parte del mercado donde las necesidades de las personas no están siendo atendidas, luego nos especializamos en el nicho y los clientes definidos en grupos objetivos tanto local como nacional al que se dirige la empresa, luego definimos la marca con la que se va distinguir la empresa y se conoció las características por las que se diferencia del resto de competidores.

b. Marketing mix se utilizó el modelo de las 4 P´S descritas como producto, precio, plaza y promoción explicados a continuación:

1) Análisis del producto

Se considera los diversos factores involucrados como:

a) La línea, que es la variedad de productos a ofertarse

b) La marca, que es el nombre comercial que se le otorgará a los productos

c) Los servicios adicionales o complementarios que tiene que ver con lo ofertado al cliente y que facilite su uso y consumo.

2) Análisis y determinación del precio

En este análisis se tomó en cuenta los siguientes factores:

a) La competencia

b) Los costos de producción

c) La oferta y la demanda

d) El perfil del cliente y sus necesidades

e) El prestigio del producto o servicio, etc.

3) Plaza

En este punto se determinó los caminos que seguirá el producto o servicio desde el productor o prestador del servicio hasta el consumidor final mediante el mix de marketing. Finalmente se elaboró un plan de comercialización

4) Promoción

En base al perfil del turista local y nacional se diseñaron una página web ya que es el medio de más aceptación, también se elaboraron afiches, trípticos, spot publicitarios en donde se promocionará y se difundirá la empresa. Finalmente se pudo determinar los costos del área comercial.

Estudio de Impacto Socio-Ambiental

Para el estudio de impacto ambiental se utilizó la matriz de Lázaro Lagos, se determinó la problemática ambiental, y las posibles acciones para mitigar los impactos ambientales y socioculturales en el área de intervención. El proceso fue el siguiente:

a. Metodología para usar la matriz de Lázaro Lagos

1) Delimitar el área a evaluar.

2) Determinar los componentes ambientales (aire, suelo, agua, flora-fauna, socioeconómico, paisaje) que serán afectados por el proyecto sobre el área (1).

3) Determinar para cada componente ambiental de (2), que actividad(es) lo afectan.

4) Determinar los impactos que producen las actividad(es) (3), sobre los componentes ambientales (2).

5) Determinar cuáles son los impacto(s) (4) que generan la actividad(es) (3) sobre los componentes ambientales (2), esto se logra mediante el rayado de una (X) en las cuadriculas de la intersección que se forman entre estos.

6) Determinar si el impacto del proyecto es positivo o negativo sobre la naturaleza, si es positivo se marcara con (+) y si es negativo se marcara con (-).

7) Determinar la magnitud del impacto (4), el cual se mide en un rango de 1 a 3.

8) Determinar la importancia del impacto (4) sobre el área (1), la cual se mide en un rango de 0 a 2.

9) Determinar la certeza que se tiene del impacto (4), sobre el área (1), en rangos de letras C (75%), D (50 – 75%), I (estudios especificados).

10) Determinar el tipo de impacto (4), sobre el área (1), a través de: Primario (Pr), Secundario (Sc), Acumulativo (Ac).

11) Determinar la reversibilidad del impacto (4), mediante de 1 a 2.

12) Determinar la duración del impacto (4) mediante un rango de 1 a 3.

13) Determinar el tiempo que se demora el impacto (4), en aparecer en el proyecto, mediante un rango de letras C, M, L

14) Determinar si el impacto (4), fue considerando en el proyecto, mediante Si (S), No (N).

15) Determinar la ponderación de los criterios a evaluar, para lo cual se multiplica magnitud por importancia y se suma el resto.

16) Realizar la matriz de cuantificación, en donde se coloca los componentes ambientales y las actividades.

17) Determinar la ponderación total de la interacción de componentes ambientales y actividades.

18) Realizar la suma tanto vertical como horizontalmente y por ultimo

19) Determinar el total.

b. Acciones y requerimientos para mitigación de impactos ambientales.- En base al este estudio de impacto ambiental se estableció un plan de acción y requerimientos para mitigación de impactos ambientales, representado en una matriz en él se detalla aspectos como: el componente, el impacto, que tipo de medidas vamos implementar, el responsable de la ejecución, cuando se lo va hacer, los requerimientos, el presupuesto y su respectivo cronograma resumido en la siguiente matriz. (Anexo 3)

c. Programa de Educación.- Al ser nuestro proyecto de carácter educativo e interpretativo adicionalmente se elaboró un plan de educación ambiental para la granja se ha tomado como base el programa realizado por la Unesco "Guía didáctica sobre la agroecología y saneamiento ambiental" (UNESCO, 2015).

Estructura del Marco Administrativa

a. Organigrama Estructural.- primeramente hicimos un listado de tareas y funciones delimitadas para poder establecer responsabilidades y jerarquías en el gráfico. La técnica utilizada para realizarlo fue procesador de textos Word.

b. Organigrama Funcional.- ya definido el organigrama estructural fue muy fácil estructurar el organigrama funcional.

c. Personal necesario, responsabilidades y manual de funciones.- consistió principalmente en conocer las funciones del recurso humano que trabajara en la empresa en cada una de las áreas, para ello se investigó las características del cargo, el perfil del recurso humano, las funciones y responsabilidades que estarán a su cargo, sus competencias, en fin la descripción de su ambiente de trabajo.

d. Plan de recursos humanos.- es importante saber cómo se va llevar el recurso humano en la empresa y sobre todo la capacitación por ello se elaboró este plan de recursos humanos en base a lo que hace todo empresa para alcanzar el éxito este plan cuenta con lo siguiente: 1) Reclutamiento; 2) Consideraciones importantes;3) Selección del personal; 4) Capacitación; 5) Programas de capacitación; 6) Desarrollo del programa de capacitación; 7) Presupuesto para la capacitación; 8) Horarios de capacitación.

e. Manual Interno.- en base a las características de la granja se elaboró el manual interno que viene hacer el reglamento de la empresa, este reglamento va dirigido a los 1) visitantes; 2) empleados de la granja y;3) normativa para la prestación del servició.

Estudio Legal

Constituye el marco legal en el que se va constituir la empresa, para ello los fundadores definimos que tipo de empresa nos vamos a constituir, se revisó algunos documentos constitucionales y legales y que dice la normativa nacional acerca del tipo de empresa a ser creada, para ello se revisó la constitución política del ecuador, la ley de turismo, la ley de

compañías de empresas; también se analizó los requisitos legales que según la ley debemos tener en cuenta para constituir nuestra empresa, los permisos y como obtener la licencia anual de funcionamiento, con qué requisitos nos afiliaremos a la cámara de turismo y por supuesto los gastos de constitución que representa dichos requisitos.

3. Para el cumplimiento del tercer objetivo: Determinar la viabilidad económica y financiera del proyecto

El último objetivo resume la viabilidad del proyecto, lo que implicó la recopilación de todos los gastos, costos e ingresos que el proyecto generará mediante las etapas constructivas y operacionales. Este análisis se realizó aplicando la "Guía Metodológica para la Formulación y Evaluación de Proyectos Productivos relacionados con el Ecoturismo" propuesta por (Muñoz, 2006)

A través del análisis financiero se definió los beneficios y costos estimados del proyecto, los mismos que fueron un punto de partida para saber si es recomendable su implementación y posterior operación. Se analizó: Las inversiones, fuentes y usos, estructura de costos, estructura de ingresos, estado proforma de resultados, balance General, flujo de Caja, punto de Equilibrio.

Se realizó la evaluación financiera del proyecto, la misma que permitió conocer la rentabilidad del proyecto. Se determinó:

1) Flujo de Caja Actualizado.

El factor de actualización fue determinado en base a la siguiente fórmula:

$$\text{Factor de Act} = \frac{1}{(1+i)^n}$$

2) Valor Actual Neto.

Se determinó en función de los valores establecidos del flujo de caja y la correspondiente tasa de interés del préstamo de inversión.

3) Relación Beneficio-Costo.

Se determinó en función de la siguiente fórmula:

$$\mathbf{RCB} = \frac{\sum \text{Flujo de caja(Años del proyecto)}}{\sum \text{Flujo de caja(Periodo de inversión)}}$$

4) Tasa Interna de Retorno.

Se determinó que la Tasa Interna de Retorno. Conocido como TIR.

VII. RESULTADOS

A. ESTUDIO DE MERCADO

1. Análisis de la Demanda

a. Caracterización de la demanda

Los datos obtenidos a través de la aplicación de la encuesta muestran los siguientes resultados:

1) Edad del turista local

Tabla 5. *Edad de los informantes locales*

Edad	Frecuencia	Frecuencia Porcentual
10-14 años	39	19,31
15-19 años	34	16,83
20-24 años	22	10,89
25-29 años	6	2,97
30-34 años	51	25,25
35 años o más	50	24,75

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Los datos de la tabla 5 muestran que el 50% aproximadamente de la población local entrevistada son mayores de 30 años, representando parte de la población económicamente activa, especialmente profesores. El 19,31% de los entrevistados están en el rango de 10-14 años y el rango menor representado corresponde a 25-29 años con un 2,97% (estudiantes universitarios).

2) Edad del turista nacional

Tabla 6. *Edad de los informantes nacionales*

Rangos de Edad	Frecuencia	Frecuencia Porcentual
18-24 años	45	22,28
25-31 años	88	43,56
32-38 años	31	15,35
38 años o más	38	18,81
TOTAL	202	100

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

La tabla 6 nos indica una mayor porcentaje aproximadamente 44% en los rangos comprendidos entre 25 a 31 años de edad, los valores obtenidos en cada uno de los rangos nos permiten visualizar un rango medio de 31 años de edad, lo que implican que la mayor parte de la demanda son gente joven por los que nuestros servicios y actividades se enfocarán a este rango de edad.

3) Género del turista local y nacional

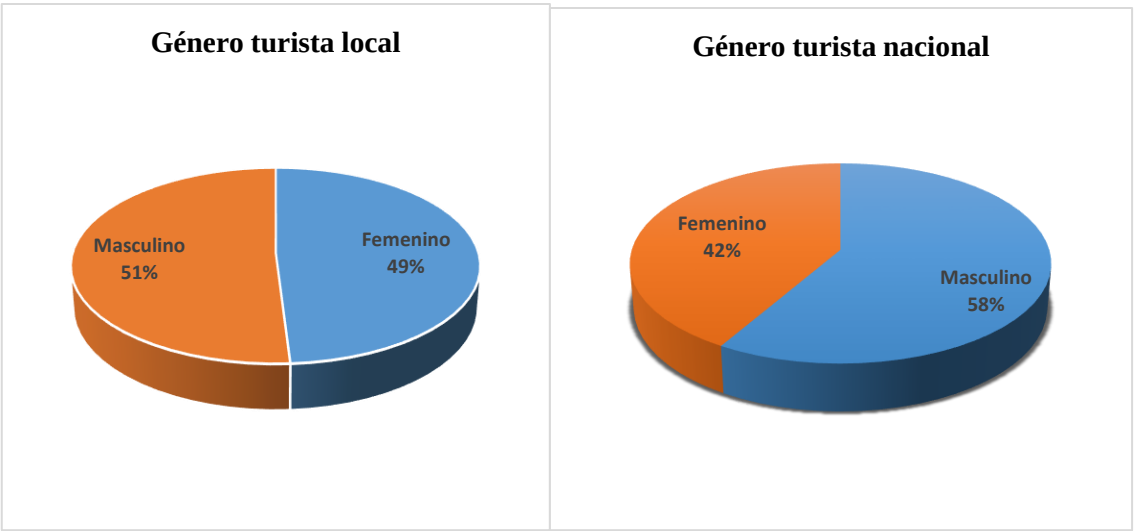


Figura 6. *Genero de los informantes locales y nacionales*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Según la Figura 6 se puede observar que el género en los informantes locales no es muy representativo, en cuanto a los turistas nacionales hay una pequeña diferencia ya que la mayoría de los entrevistados fueron varones.

4) Nivel de Instrucción

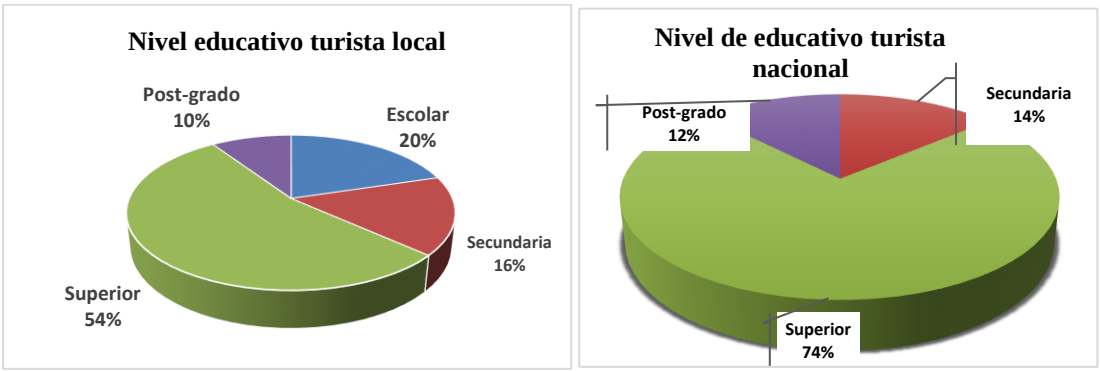


Figura 7. *Nivel de Educación de los informantes locales y nacionales*
***Elaborado por**: Andrés Quizhpe 2017*

La mayor frecuencia encontrada en los informantes corresponde a personas con estudios superiores con 54% y 74% respectivamente para los turistas locales y nacionales.

5) Procedencia (turista nacional)

Tabla 7. *Procedencia*

Ciudad de Origen	Frecuencia	Frecuencia Porcentual
Ambato	40	19,80
Cevallos	8	3,96
Chuchí	5	2,48
Cuenca	12	5,94
Esmeraldas	2	0,99
Guaranda	12	5,94
Guayaquil	26	12,87
Ibarra	14	6,93
Loja	22	10,89
Quito	39	19,31
San Gabriel	2	0,99
Santo Domingo	20	9,90
TOTAL	202	100

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Los datos de la tabla 7 muestran un mayor porcentaje llegan turistas de Ambato, Quito y Guayaquil con el 19,80%, 19,31%, 12,87 respectivamente ,estos resultados nos permite concluir que los turistas en su mayoría proceden de ciudades principales y también cercanas, lo que nos da una idea cuales serían nuestros potenciales clientes y las estrategias que debemos realizar para captarlos.

6) Conocimiento del término "Granja integral ecoturística"

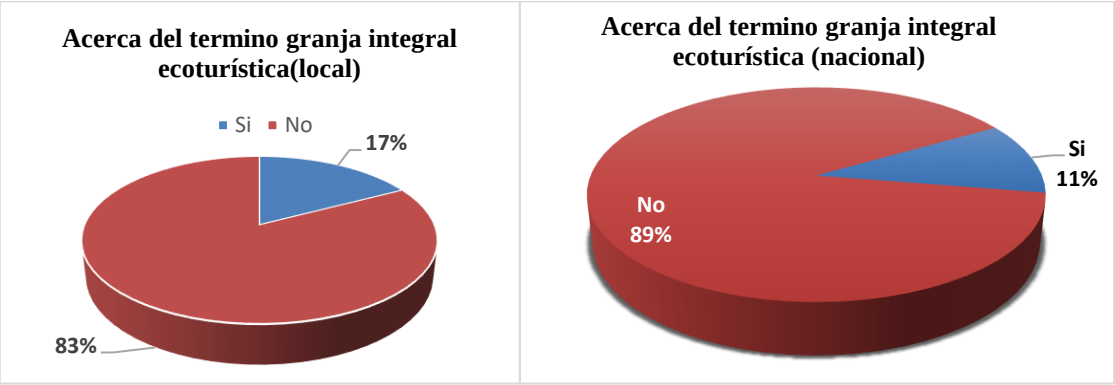


Figura 8. *Los informantes conocen el término "granja integral ecoturística"*
Elaborado por: *Andrés Quizhpe 2017.*

Casi en su totalidad los turistas locales y nacionales afirman no haber escuchado el término granja integral ecoturística esto nos da la idea de que el proyecto es innovador y que puede causar un gran impacto en el visitante.

7) Visitas a Granjas Integrales Ecoturísticas

Figura 9. *El turista ha visitado una granja integral ecoturística*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Los datos representan que en 97% y 95 % los informantes locales y nacionales respectivamente no han visitado una granja integral ecoturística, por lo que podemos potencializar tanto el conocimiento como una idea innovadora, como los requerimientos de los mismos, al 3% de los informantes locales manifestaron conocer la Fundación Mashcana sus tan buenas referencias, al igual que sus éxitos hace que investiguemos sobre ella, potencializando sus atributos para ser tomado en cuenta en nuestro proyecto. El 5% de los informantes nacionales manifestaron el conocimiento de granjas integrales ecoturísticas en otros cantones y provincias de nuestro país siendo las más significativas Guamote César Ayol, Parque de la Familia Ambato, Salinas de Guaranda y Moreira. Por lo que este dato nos puede ser muy útil para analizar la oferta sustitutiva en nuestro proyecto y dirigirla hacia las necesidades de los turistas mejorando las falencias de las ya existentes y potencializando sus fortalezas.

8) Actividades que le gustaría encontrar al turista local y nacional

Tabla 8. *Actividades que le gustaría encontrar en la granja*

Actividades la granja integral ecoturística	Frecuencia Porcentual	
	Turista Local	Turista Nacional
Cabalgatas	20,97	17,47
Alimentación	17,13	16,43
Camping	20,24	20,47
Participación en labores pecuarias	11,37	8,47
Participación en labores agrícolas	14,33	19,04

Actividades la granja integral ecoturística	Frecuencia Porcentual	
Salón de Juegos deportivos	0,30	-----
Juegos infantiles	15,66	13,17
Juegos de aventura como : paint ball, rafting, escalada	-----	1,83
Pesca	-----	1,69
Alojamiento		1,43

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Los datos que refleja tabla 8 demuestran que se debe potencializar actividades como la cabalgata, camping y la alimentación que tienen los mayores porcentajes, por la predisposición que tiene el turista local y nacional sin descuidar otras actividades que llaman mucho la atención sobre todo en edades tempranas como los juegos infantiles y sin duda la razón de ser de la granja, con la participación en labores agrícolas y pecuarias.

9) Inclusión en cronograma educativo y salidas de campo para intuiciones educativas (profesores)

El 100% de los docentes encuestados aprobaron nuestro proyecto como un medio de investigación y enseñanza en las escuelas, colegios y universidades y manifestaron que debería ser incluido dentro del pensum de estudio ya que refuerza conocimientos, reciben un tipo de aprendizaje práctico y están en contacto con la naturaleza.

10) Personas con las que realiza la visita (turista local y nacional)

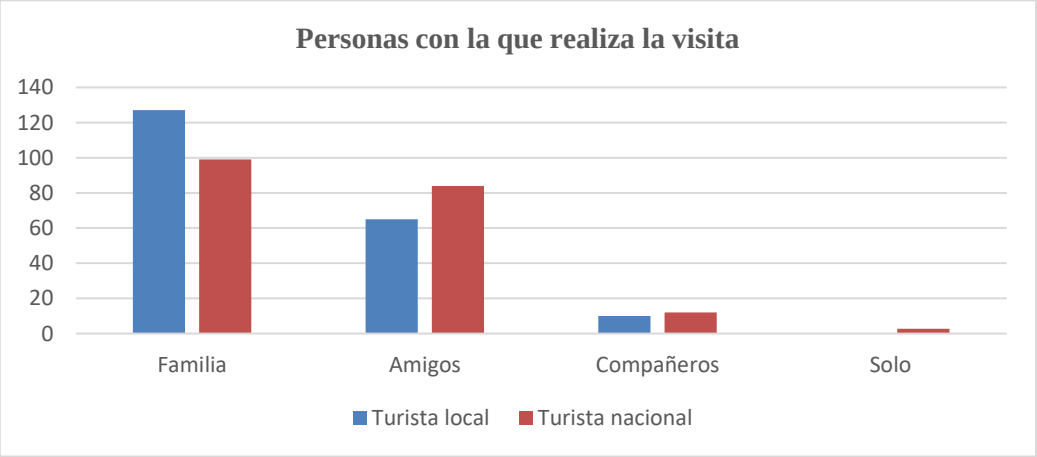


Figura 10. *Con quien viaja el turista local.*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

En su gran mayoría tanto los informantes locales como los nacionales prefieren la compañía de familiares aunque en ocasiones lo comparten con amigos y compañeros. Con estos resultados se

puede concluir que la mayora de actividades debe ser grupales y enfocadas hacia el núcleo familiar.

11) Frecuencia de visitas

Tabla 9. *Frecuencia de visita a la granja*

Frecuencia de visita a la granja	Frecuencia		Frecuencia Porcentual	
	Turista Local	Turista Nacional	Turista Local	Turista Nacional
1 vez al año	34	56	16,83	27,72
2 veces por año	41	75	20,30	37,13
3 veces por año	65	59	32,18	29,21
4 o más	62	12	30,69	5,94

Fuente: Estudio de mercado-Aplicación de encuestas 2017.
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Si bien es cierto hay una relativa asistencia de los turistas hacia las granjas de 2 a 3 veces anuales como se indica en la tabla 9 , esto nos servirá para planificar temporadas y el número de turistas que podemos acoger en nuestra granja así como diversificar las actividades para que su visita sea diferente.

12) Especies pecuarias preferidas por los turistas

Tabla 10. *Especies pecuarias preferidas por los turistas.*

Especies pecuarias	Frecuencia		Frecuencia Porcentual	
	Turista Local	Turista Nacional	Turista Local	Turista Nacional
Aviar	81	138	11,23	15,95
Conejos	159	155	22,05	17,92
Caballos	12	----	1,66	-----
Bovinos	111	146	15,40	16,88
Cuyes	65	78	9,02	9,02
Peces	36	27	4,99	3,12
Caprinos	71	124	9,85	14,34
Ovinos	134	101	18,59	11,68
Porcinos	51	96	7,07	11,10
Todo tipo de animal	1	----	0,14	----

Fuente: Estudio de mercado-Aplicación de encuestas 2017.
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

En la tabla 10 se indica que la relación que tiene el turista con la vida animal hace necesario poseer el mayor número de especies pecuarias y en su mayoría el animal doméstico preferido son los conejos tanto para el turista local como nacional con porcentajes 22,05%, 17,92%

respectivamente ya que es una especie muy apreciada por los niños, seguido muy de cerca por otras especies ovinas, bovinas y aviar con porcentajes significantes hacer tomados en cuanta en la granja y menores porcentajes prefieren otras especies como ,cabras, cuyes, cerdos y peces.

13) Especies agrícolas preferidas por los turistas

Tabla 11. *Especies agrícolas preferidas por los turistas*

Especies agrícolas	Frecuencia		Frecuencia Porcentual	
	Turista Local	Turista Nacional	Turista Local	Turista Nacional
Frutas	186	187	22,17	22,42
Cereales	79	102	9,42	12,23
Legumbres	111	93	13,23	11,15
Plantas medicinales	145	166	17,28	19,90
Tubérculos	83	76	9,89	9,11
Plantas aromáticas	155	137	18,47	16,43
Hortalizas	80	73	9,54	8,75

Fuente: Estudio de mercado-Aplicación de encuestas 2017.
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

La relación que las personas tienen hacia la naturaleza en especial a las frutas y plantas medicinales, aromáticas se refleja en estos resultados de la tabla 11 donde queda claro la importancia de mantener un hábitat diverso no solo de árboles frutales, plantas medicinales sino también en ornamentales y alimenticias para el autoconsumo y abastecimiento del restaurante.

14) Costo por servicios y actividades

Tabla 12. *El monto que paga el turista por servicios y actividades.*

Rango de Costos	Frecuencia		Frecuencia Porcentual		Costo Medio	
	Turista Local	Turista Nacional	Turista Local	Turista Nacional	Turista Local	Turista Nacional
$15 - $25	74	107	36,63	52,97		
$26 - $35	49	78	24,26	38,61		
$36- $45	5	17	2,48	8,42		
$46- $55	0	0	0,00	0,00		
Más de $55	0	0	0,00	0,00		
TOTAL	202	202	100	100	**19.25**	**25.54**

Fuente: Estudio de mercado-Aplicación de encuestas 2017.
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

La tabla 12 muestra que tanto los turistas locales como nacionales podrían gastar por día y por persona un precio accesible que se encuentra en un rango de 15 a 25 dólares seguido del rango de 26 a 35 dólares, para el turista local el costo medio es de 19,25 dólares, en cuanto para el

turista nacional el costo medio se encuentra en 25,54 dólares por lo cual implica que los servicios y actividades turísticas deberán tener un valor dentro de los valores antes mencionados.

15) Forma de pago

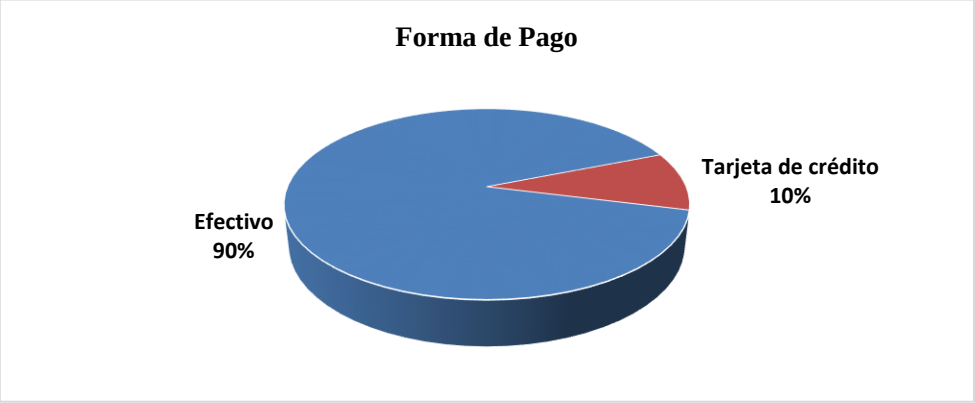


Figura 11. *Manera en la que hacen los pagos*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Si bien es cierto nuestro turista nacional proporciona un rubro muy significativo para turismo, lo efectúa en su mayoría en efectivo, con lo que posee mayor facilidad de pago.

16) Medios de Información

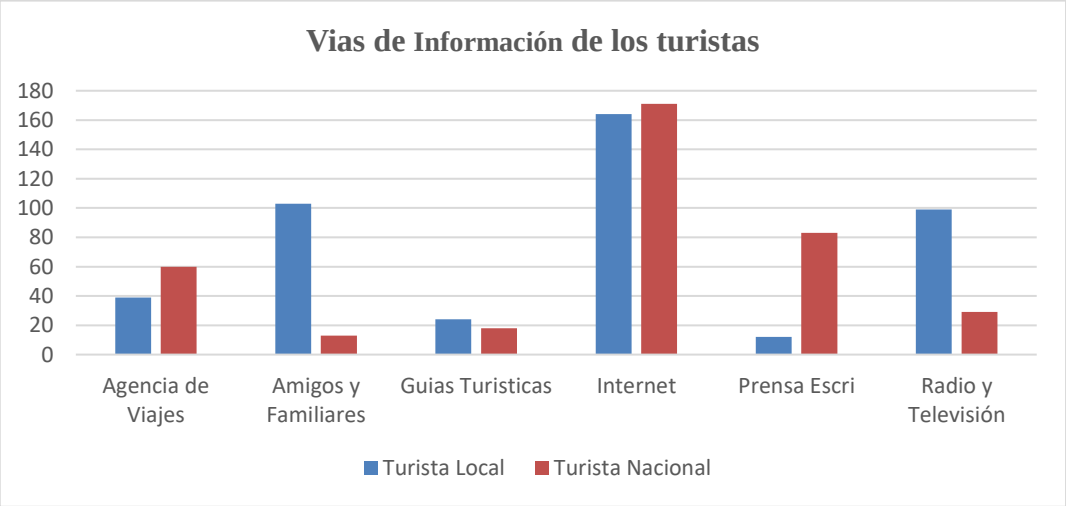


Figura 12. *Fuentes donde obtienen información de lugares turísticos*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

La figura 12 muestra que una mayor frecuencia, los turistas se informan de los atractivos turísticos por el internet ya que en la actualidad utilizan muy a menudo este medio, también se informan por amigos y familiares por la radio y la televisión. Lo que implica que se debe

implementar nuevas estrategias de difusión en aquellos que poseen el menor porcentaje y mantener estrategias de comercialización y difusión de los productos en medios de mayor porcentaje como el internet, a la vez que los servicios y actividades deben alcanzar los requerimientos de las personas así habrá mayor difusión y visitas.

b. Perfil de los turistas.

Una vez realizado aplicado las encuestas y la tabulación de datos se obtuvo el perfil del turista que visitará la granja integral ecoturística, el mismo que se detalla a continuación:

1) Perfil del turista local

Los informantes locales es género masculino y femenino entre una edad promedio de 30 a 35 años, que realizan turismo y con un nivel de instrucción superior.

En su totalidad les gustaría visitar una granja integral ecoturística para estar en contacto con la naturaleza y esparcimiento que les permita salir de la rutina y aprovechar su tiempo libre, que en su visita les gustaría que exista actividades como cabalgata, alimentación y en edades tempranas actividades como juegos infantiles.

El 100% de los encuestados aprobaron que debería ser incluido dentro del pensum de estudio ya que refuerza conocimientos, reciben un tipo de aprendizaje práctico y están en contacto con la naturaleza.

En su gran mayoría prefiere la compañía de familiares aunque en ocasiones lo comparten con amigos y compañeros, lo frecuentarían de 3 a 4 veces por año por lo cual se deberían rotar actividades para ser placentera su estancia; les gustaría encontrar en su mayoría especies conejos, bovinas, ovinas, caprinas, porcinas y cuyes como también especies agrícolas como frutas y plantas medicinales y especies ornamentales.

El gasto promedio por día sería de 19.25 dólares en su totalidad y como medio de pago lo harían mediante dinero en efectivo.

El 19% de los investigados manifiestan que se informan de los atractivos turísticos por el internet y las redes sociales, ya que la mayoría son estudiantes y en la actualidad utilizan muy a menudo estos medios por lo cual deberíamos enfocar nuestra promoción y publicidad a estos medios.

2) Perfil del turista nacional.

Los turistas nacionales en su mayoría están son jóvenes comprendidos en el rango de edad de 25 y 35; quienes son hombres y mujeres que realizan turismo, proceden en su mayoría de las ciudades principales como Quito y Guayaquil y ciudades cercanas como Ambato; tienen un alto nivel de educación y buscan momentos de esparcimiento y relax en contacto con la naturaleza.

Casi en su totalidad los turistas manifiestan no conocer el significado de una granja integral ecoturística, y el 5% que aseguran a verla visitado tiene una idea errónea de ella, en su totalidad estarían dispuestos a visitarla como una idea innovadora y les gustaría encontrar actividades como cabalgatas, juegos infantiles, camping que se complementan con las actividades propias de la granja integral ecoturística.

Estos turistas en su mayoría viajan acompañados de su familia o con amigos, les gustaría frecuentar dos a tres veces por año por lo cual se deberá rotar actividades para asegurar su estancia, siendo su motivación principal estar en contacto con la naturaleza, compartiendo las actividades con especies pecuarias como conejos, ovinos, bovinos, porcinos y participando en labores agrícolas como sembrío de frutas plantas medicinales y aromáticas.

El gasto promedio por día que les gustaría pagar por el servicio es de 25,50 dólares diarios, y el pago lo harán en efectivo.

El 28% de los turistas que se informan de las actividades turísticas por sugerencias de amigos o familiares e internet por lo que se deberá enfocar estos tres aspectos en la publicidad del proyecto.

c. Demanda actual y potencial para implementación de la granja integral ecoturística

Tabla 13. *Acogida de los turistas locales y nacionales*

Visitaría la granja integral ecoturística	Frecuencia		Frecuencia Porcentual	
	Turista Local	Turista Nacional	Turista Local	Turista Nacional
Si	201	202	99,50	100
No	1	0	0,50	0

Fuente: Estudio de mercado-Aplicación de encuestas 2017.
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

En su totalidad a los turistas nacionales y locales les gustaría visitar una granja integral ecoturística por ser un proyecto innovador y que llama mucha la atención además nos supieron manifestar que les gusta estar en contacto con la naturaleza, por esta razón es indispensable la creación de esta granja para que los turistas tengan un lugar de relax y esparcimiento. La única razón que no la visitaría fue manifestada por que no le gusta el campo. La acogida total que nos dan los informantes ante esta implementación de la granja integral ecoturística nos motiva a la creación de la misma.

- La demanda local viene representada por un número total entre alumnos y profesores de **86220,** de los cuales el **99,50%** de las personas encuestadas están dispuestas a visitar una granja integral ecoturística, en el cantón Riobamba, por lo cual los turistas potenciales corresponde a un total de **85789**.

- La demanda nacional está representada por todas aquellas personas de nacionalidad ecuatoriana que han visitado la Reserva de Producción Faunística en el año 2014, que representa un total de **60062** turistas, siendo potenciales clientes el **100%** quienes si visitarían una granja integral ecoturística, teniendo este dato referencia según la encuesta aplicada.

d. Proyección de la demanda potencial para los próximos 5 años

El total de la demanda potencial constituyo (**148551 personas**) este resultado se proyectó para los 5 años utilizando la fórmula del incremento compuesto anteriormente explicada en la metodología, así que el resultado se describe en la tabla 14

Tabla 14. *Demanda potencial proyectada*

Demanda potencial proyectada	
Año	**Proyección**
0	145851
1	155185
2	165117
3	175685
4	186929
5	198892

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

2. Estudio de la oferta

a. Oferta actual.

Los datos encontrados en el PDOT Licto nos muestran el diagnóstico de los ámbitos físicos-espaciales, ecológicos-territoriales, socio-culturales, económicos-productivos y políticos-administrativos.

1) Ámbito Físico- Espacial

Los aspectos que sobresalen en el ámbito físico espacial se muestran en la tabla 15, y, son el resultado de una síntesis realizada a partir del Diagnostico territorial de la Parroquia Licto del año 2015.

Tabla 15. *Diagnóstico Situacional Ámbito Físico-Espacial*

AMBITO	CARACTERISTICAS
FISICO-ESPACIAL	La parroquia "San Pedro de Licto", ubicada dentro del espacio geopolítico del cantón Riobamba provincia de Chimborazo, a 18 Km de la cabecera cantonal en dirección Sur-Oeste con un rango altitudinal: 2680-3320 msnm. Abarca una superficie total de 58.42 Km². La mayoría de vías que conectan a las diferentes comunidades de la cabecera parroquial; son lastradas, empedradas y de tierra. La cobertura del suelo es utilizada para la actividad agrícola, con una extensión de 36.39 km², un cambio principal que se ha dado es el uso indiscriminado de los fertilizantes químicos, causando impacto negativos en el territorio.

Fuente: PDOT Licto 2015
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

En el anexo 4 se adjunta un mapa elaborado con el uso de Argis que ilustra la ubicación de la parroquia, los límites y las coordenadas.

2) Ámbito Socio-Cultural

Hace referencia a cualquier proceso o fenómeno relacionado con los aspectos sociales y culturales de una comunidad o sociedad, estos aspectos se identifican en la tabla 16.

Tabla 16. *Diagnostico Situacional Ámbito Socio-Cultural*

AMBITO	CARACTERISTICAS
SOCIO CULTURAL	"Licto", etimológicamente proviene de dos vocablos: LIC =Delgado, angosto y TO = Tierra, que significa TIERRA DELGADA Y ANGOSTA". Cuya población proviene de varias tribus que emigraron, buscando mejores condiciones de vida, tras la ocurrencia de terremotos pasados, el lugar de asentamiento se consideró un lugar seguro y agradable por su belleza natural. La actual parroquia Licto fue fundada por Juan Clavijo en el año 1588**.** En el año 1835, Licto se eleva a la categoría de Parroquia Civil y se crea la primera Tenencia Política**.** El 96,3% de la población de es indígena y apenas el 3,7% es mestiza. Actualmente, está conformada por 27 asentamientos humanos entre los cuales encontramos, la cabecera parroquial, barrios y comunidades, se habla el Quichua e hispano. La población total es 8.979 habitantes y tiene una tasa de crecimiento 0,45, de los cuales el 51,9% son agricultores, el 25.9% los habitantes dedicados a la actividad agropecuaria, el 10.5% se encuentra dedicado a la construcción, el 10.2% se dedica a las actividades relacionadas con el comercio. La población se disminuyó en un 0,43% debido a causas de la migración se han desplazado a otras provincia y ciudades como Chimborazo y Riobamba, incluso han emigrado a países extranjeros como Francia, España y Estados Unidos. En cuanto a la salud este servicio es de carácter preventivo. Existen centros médicos en algunas comunidades y en la cabecera parroquial existe un subcentro y se da la medicina ancestral. El nivel de Instrucción, existen 15 escuelas, en la Cabecera Parroquial de Licto funciona el Colegio Técnico de Licto, el Jardín de infantes Julio Aurelio Paredes Calle y el Centro de Formación Artesanal Licto. Funcionan 20 Centros de Desarrollo Infantil (CEDI) que son atendidos por 51 madres comunitarias. En seguridad la parroquia cuenta con la Unidad de Policía Comunitaria UPC en la cabecera parroquial, también existen brigadas comunitarias. **Servicios básicos.-** dispone de siguientes: agua entubada para consumo humano, energía eléctrica cuenta con el 100% de la población, alcantarillado solo en la cabecera parroquial en un 70% , servicio de recolección de basura solo en la cabecera parroquial. **Servicio de comunicación.-** telefonía fija en las comunidades de Chumug, Chalan, Tunshi San Nicolas, y la cabecera parroquial, telefonía móvil en la gran mayoría de las comunidades y la cabecera, locales multi servicios presentes en la comunidad Santa Ana de Guagñag y la cabecera parroquial. Los canales que se sintonizan son: Gama TV, Teleamazonas RTS, RTU, TVS; y las frecuencias radiales Tricolor, Andina, Canela, Radio fónicas populares del Ecuador **Vivienda.-** Según datos del PDOT Licto 2015, el 83% de las familias cuentan con una vivienda propia y el 17% vive en casa de un familiar. Las características constructivas de las viviendas en la parroquia son: el 15.7% de las familias tiene una vivienda de construcción tradicional, el 65.5% viviendas de construcción mixta, y el 18.8% tienen viviendas de hormigón. **Medios de Trasporte**.- presenta dificultades en relación a frecuencias de horarios y recorridos, hay servicio desde las 06H00 hasta las 19H30, cada 30 minutos, el costo es de $0.45 centavos de dólar por persona. Las cooperativas de transportación "Licto", "Unidos" y "Ñuca Yuyay", se pueden tomar estos buses en la Dolorosa.

Fuente: PDOT Licto 2015

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

3) Ámbito Ecológico Territorial

En la siguiente tabla se describen los aspectos más importantes dentro del ámbito ecológico territorial y que va servir utilidad para nuestro estudio.

Tabla 17. *Diagnostico Situacional Ámbito Ecológico-Territorial*

AMBITO	CARACTERISTICAS
ECOLOGICO TERITORIAL	El clima es templado y cálido, con una precipitación acumulada anual de 842mm. De acuerdo con Köppen y Geiger clima se clasifica como Cfb. Con una temperatura promedio 13.3 ° C. El mes más seco es enero. Grandes extensiones de tierra son ocupadas por áreas de producción de cultivos de ciclo corto y en menor proporción el territorio se encuentra ocupado por zonas de bosque, zonas erosionadas, zonas pobladas, zonas de afloramiento rocoso y zonas arbustivas. La hidrología de Licto pertenece a la sub cuenca del Rio Chambo, un total de 17 sistemas de agua, siendo 13 de abastecimiento de agua de consumo y 4 de riego. Según los mapas del (PRONAREG, 2010) el área de Licto, está conformada principalmente por suelos poco profundos erosionados. Existen pocos sectores que poseen suelos negros, profundos, franco-arenosos, con menos del 30% de arcilla en el primer metro y menos 3% de materia orgánica; consecuentemente son suelos de origen volcánico. El rango altitudinal va 2.840 y 3.260 m.s.n.m. se caracteriza por una topografía muy irregular con fuertes pendientes que oscilan entre 5 y el 50% (Andino, 2012). Uso actual del suelo de Licto:

Uso actual del suelo	Superficie (ha)	Porcentaje
Bosque	820,426	13,63
Cultivos ciclo corto	4194,170	71,56
Zonas erosionadas	39,436	0,79
Zonas de Afloramientos rocosos	133,924	2,22
Zona poblada	612,394	10,44
Vegetación Arbustiva	81,568	1,35
TOTAL	**5842,485**	**100**

Los principales problemas ambientales en la parroquia: el 83.07% amenaza muy alta de erosión. Moderada contaminación del suelo por el uso de fertilizantes e insumos químicos en la agricultura. Mal manejo del abono (orgánico e inorgánico) en toda la zona de producción. Los problemas que afectan al medio ambiente de manera más acuciante no sólo está el cambio climático; otras causas son acciones de origen antrópico y las amenazas naturales tales como fenómenos naturales como: heladas, sequías e incendios, ubicados en zonas de cultivo de ciclo corto, zonas de Bosque y zona poblada, cuya incidencia mayoritaria se dio en el año 2012. El 100% de los ecosistemas; Erial, Remanente y Agroecológico no se encuentran bajo conservación o manejo ambiental.
Dentro del Ordenamiento ecológico-territorial se describen las especies vegetales y animales que posee la parroquia, por consecuencia hemos actualizado esta información tan útil para nuestro proyecto que se representan en la tablas de anexo5

Fuente: PDOT Licto 2015
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

4) Ámbito Económico-Productivo

En la siguiente tabla se resume los aspectos económicos y productivos de la parroquia Licto con el fin de generar información necesaria en relación a los ámbitos económicos productivos de la zona e identificar las potencialidades y limitaciones de la misma.

Tabla 18. *Diagnóstico Situacional Ámbito Económico-Productivo*

AMBITO	CARACTERISTICAS
ECONOMICO-PRODUCTIVO	La economía de la Parroquia, está altamente influenciada por la actividad agrícola, pero se presentan complejas relaciones que conllevan a una mala condición socioeconómica de acuerdo a las siguientes consideraciones: el territorio presenta carencia del recurso agua tanto para el consumo humano como para el riego sin embargo existe el proyecto Guargualla-Licto y Chambo que cubre el 70 % de los predios de la parroquia , el recurso suelo es escaso y erosionado, ocasiona que la producción agropecuaria sea baja, debido a la presión demográfica se ha ido retaceándose cada vez más la tierra , No existen instituciones que entreguen créditos a largo plazo y con intereses accesibles para la población, estos y otros factores propician la migración temporal o definitiva hacia las ciudades del interior del país e incluso a otro países, en busca de mejorar las condiciones económicas de la familia. La población económicamente activa (PEA) es del 44.59%, de esta, existe una mayor participación de la población dedicada a la actividad agropecuaria de 86.50%, seguidos por las actividades económicas; trabajadores del sector terciario, manufactura y públicos. Con respecto al Economía Popular y solidaria se cuenta con asociaciones u organizaciones que tratan de llevar un dinamismo económico popular y solidario parroquial, en busca de un cambio de vida acorde al Plan Nacional del Buen Vivir. **Sistemas de producción Agrícola y Pecuaria**.- En la parroquia Licto existe una superficie productiva total de 1930,83 ha; de las cuales el 31% cultivo de cebada, el 18% quinua y el 12% a papa, además se cultiva alfalfa, pasto, hortalizas, quinua, arveja, cebada, trigo, tomate riñón, frutilla, frejol y mora (anexo 6 distribución de los cultivos). La superficie de la parroquia que dispone de riego es 1357 ha**.** De las 1357 ha con acceso a riego, el 97% tienen un tipo de riego por gravedad o surcos; el 1% son regadas por aspersión; y el 2% tienen riego por goteo. En la parroquia los diferentes tipos de ganado que existen 3014 de ganado bovino, 2653 ovino criollo, 2179 ganado porcino criollo. El total de Hato es de 465 bovinos, de ello 92% está destinado a la producción de leche y el 4 % a la producción de carne. Cabe recalcar que no toda la población de animales bovinos asentados en las comunidades se encuentra dentro del programa de Mejoramiento Genético- Lechero impulsado por el MAGAP- Asoc. En lo pecuario resalta la especie cunicola (cuy) a nivel de todas las comunidades, exclusivamente no como productoras sino manejan una producción casera, lo cual el destino de la producción es para autoconsumo. De la producción de los rubros principales: maíz, Pasto y Papa, el 34% es destinado al autoconsumo, en tanto que el 63% es destinado a la comercialización y el 3% es destinado para semilla. Los principales destinos de la comercialización para este fin, se la realiza en Riobamba con el 96%, y Guamote con un 4%.
	Actividades Turística.- La parroquia Licto ha tenido un crecimiento en los últimos 5 años, debido a que dentro de su territorio se encuentran atractivos turísticos naturales y culturales con una gran potencialidad. En el año 2012 las parroquias rurales de la provincia de Chimborazo, San Luis, Licto, Punín, Flores y Cebadas, toman la iniciativa de conformar una Mancomunidad que permitirían fomentar la inversión y el desarrollo económico, en sectores como la agricultura, ganadería, artesanía y principalmente del turismo.En el marzo del 2013, el Ministerio de Turismo, el Museo de Ciencias Naturales del Ecuador, La Junta Parroquial de Licto y la Prefectura de Chimborazo se comprometen apoyar con talento humano y financiamiento del Museo y de la quebrada Chalán. En el Plan de Desarrollo y Ordenamiento territorial de la parroquia Licto 2012, se propone a la actividad turística como uno de los principales ejes de la dinamización de la economía local a un mediano plazo. **Servicios turísticos** La parroquia no cuenta con servicios de alojamiento, ni guianza, sin embargo la iglesia que se encuentra ubicada en la cabecera parroquial cuenta con habitación es para alojar a los voluntarios que llegan a la parroquia. En la cabecera parroquial hay sitios que ofrecen el servicio de alimentación, para el transporte desde la parroquia a las comunidades existen camionetas que prestan el servicio los propietarios de las mismas son pobladores del sector. Existen tiendas en cada comunidad unas con diversos víveres, principalmente alimentos sellados **Financiamiento** A nivel del gobierno central se brindan muchos beneficios con los diferentes programas para los pequeños y medianos productores del sector rural es así que en la parroquia de Licto se cuenta con dos cooperativas de ahorro y crédito Acción Rural y Acción y Desarrollo Ltda. Las cuales otorgan a la población diferentes créditos para el desarrollo de la economía a nivel parroquial es así que en el año 2013 se otorga aproximadamente $ 533.400, 2014 1024.351 y parte del 2015 283.050 cifras destinadas al apoyo al desarrollo agropecuario.

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019

5) Ámbito Político –Administrativo

Acercarnos al territorio a través de las diferentes administraciones que actúan en él nos permitirá conocer cómo podemos desarrollar nuestro trabajo y los actores políticos y administrativos con quién tendremos que interactuar. La participación de la ciudadanía es una pieza clave en el desarrollo de nuestros territorios. A continuación detallamos en la tabla 19 los aspectos más importantes:

Tabla 19. *Diagnóstico Situacional Ámbito Político Administrativo*

AMBITO	CARACTERISTICAS
POLITICO-ADMINISTRATIVO	**1. Administración interna** **Estructura organizacional de la junta parroquial.-** El gobierno autónomo descentralizado parroquial rural de Licto, se encuentra organizado en los siguientes niveles: gobernante, ejecutivo, asesor, apoyo, operativo, y, de entidades desconcentradas, descentralizadas y de apoyo.
	2. Funciones de autoridades electas y funcionarios del GAD **Presidente.-** Administra el Gobierno Parroquial con apoyo del municipio consejo, ministerios, cabildos **Vicepresidenta.-** Trabaja por la Salud conjuntamente con el MIES, INFA, MSP, centros de salud. **Vocal 1.-** Trabaja por el Impulso Turístico de la parroquia **Vocal 2.-** Coordina Planificación y Ordenamiento Territorial **Vocal 3.-** Coordina proyectos o planes con respecto a Obras Públicas
	3. Relaciones Externas de las Organizaciones Comunitarias En la parroquia Licto, la mayoría de la población identifica a la Asociación de Productores San Pedro de Licto fue creada en el año 2000 con el fin de beneficiar a los productores, regantes, pequeños ganaderos el mismo que posee un centro de acopio para leche. La instancia que apoya al progreso de la asociación es el MAGAP mediante la asistencia técnica en producción y pecuaria. La EMMPA mediante convenio apoya a la comercialización de productos, de esta forma se busca del cambio de vida de los habitantes licteños.
	4. Instituciones y Organizaciones Presentes en la Parroquia Las instituciones gubernamentales que mayor presencia han tenido en el desarrollo de la parroquia, son: El GAD Parroquial de Licto, GAD Provincial de Chimborazo, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca-MAGAP, Ministerio de Inclusión Económica y Social-Instituto Nacional de Riego-INAR (hoy en día llamado SENAGUA), Ministerio de Salud Pública-MSP. (anexo 7) Dentro de las organizaciones no gubernamentales, se destacan: Visión Mundial con su Proyecto de Desarrollo de Área (PDA PUNGALA). Por su parte dentro de las organizaciones de segundo grado que también ha trabajado y ejecutado proyectos productivos, en convenio con instituciones públicas y privadas, es la Asociación de Productores de la parroquia Licto. Considerando que en el territorio parroquial las organizaciones externas, apoyan en mayor grado a la producción primaria agrícola y pecuaria; luego tenemos un apoyo al desarrollo en la construcción de aulas, casas comunales, tanques de agua, infraestructura de riego, la planificación del territorio, la vialidad rural, el acceso a servicios básicos, el fomento de las organizaciones sociales y la cooperación internacional.

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

6) Análisis del potencial turístico

a) Inventario de atractivos turísticos naturales

Tabla 20. *Atractivos identificados en la Parroquia Licto*

#	Nombre	Categoría	Tipo	Subtipo	Descripción	Jerarquía
1	Cerro Tulabug	Sitio Natural	Montaña	Cerro	Cerro con figura cóncava, en la cima posee una superficie circular similar al de un cráter apagado donde por lo general realizan actividades deportivas la comunidad (ver foto 1)	II
2	Cerro Bellavista	Sitio Natural	Montaña	Cerro	Cerro sagrado para la población indígena del sector, forma cónica perfecta y se encuentra alado del cerro Tulabug (ver foto 2)	II
3	Quebrada Colorada	Sitio Natural	Fenómenos geológicos	Quebrada	Quebrada formada por distintas capas geológicas de color rojizo, lo que le da el nombre al atractivo (ver foto 3)	II
4	Quebrada de Chalán	Manifestaciones culturales	Histórico	Sitio arqueológico	Sitio arqueológico reconocido a nivel nacional, se han encontrado fósiles de fauna pleistocena como de mastodonte, un caballo extinto y un armadillo. (ver foto 4)	III
5	Iglesia de la Virgen de Belén	Manifestaciones culturales	Histórico	Arquitectura religiosa	Iglesia en memoria a la Virgen de Belén, que se encuentra la silueta de esta santa en una roca, la cual fue retocada y es el altar de la iglesia (ver foto 5)	I
6	Iglesia San Pedro de Licto	Manifestaciones culturales	Histórico	Arquitectura religiosa	Iglesia con arquitectura colonial, es la matriz de la parroquia, posee grandes esculturas en su interior, y posee 17m de altura y 120 metros de largo (ver foto 6).	II
7	Bizcochos de leña	Manifestaciones culturales	Gastronomía	Gastronomía típica	Producto típico de la parroquia, implementado por más de 30 años, es un trabajo laborioso por entrar 3 o 4 veces al horno, iniciando como una masa parecida a pan que pasa por el proceso para endurar la misma y dar la forma del bizcocho (ver foto 7)	II
8	Quinta San Javier	Manifestaciones Culturales	Realización técnicas Científicas	Explotación Agropecuaria	Ubicada en la Parroquia Licto en la Comunidad Tunshi San Javier, se realiza actividades como el proceso productivo de leche pasteurizada, elaboración de quesos, elaboración de productos derivados de la leche y otras actividades agropecuarias. (ver foto 8)	I

Fuente: Jaramillo, R 2011

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Foto 1. Cerro Talabug

Foto 2. Cerro Bellavista

Foto 3. Cerro Bellavista

Foto 4. Quebrada de Chalán

Foto 5. Iglesia de la Virgen de Belén

Foto 6. Iglesia de San Pedro de Licto

Foto 7. Bizcochos de leña

Foto 8. Quinta San Javier

b) Inventario de Atractivos Turísticos Culturales

i. Gastronomía

Tabla 21. *Gastronomía ancestral*

Quinua de sal y de dulce	Chicha de jora	Maíz (colada de maíz con panela)
Colada de trigo	Machica con mapahuira	Caca de perro
Colada de máchica	Machica con raspadura	El chanpus
Habas cocidas con mellocos	La mashua, ocas	Tostado de tiesto
Habas con alverja y maíz tostado en tiesto	Colada de sal de harina de uvilla	Guagua tanda (humas)
Purutucho, con cahucha, nabo y cuy	La cuajada	Tortillas en tiestos
Chicha	El quesillo en hoja de col	Mote, cauca de sal y de dulce
Zambo de sal y de dulce	Pan de trigo	Buñuelos
Samorra	Morocho de dulce y de sal	Chihuiltis
Tostado con mapahuira	Colada de harina de alverja	Jucho preparado con capulí
Arroz de cebada y horchata de cebada	Papas cocinadas con mapahuira. Chaucha cocinada	Ají de cuy en piedra

Fuente: PDOT Licto 2015-2019

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

ii. Cultivos tradicionales

Dentro de la parroquia existen varios productos que se pueden considerar como tradicionales, tal es el caso del maíz, cebada, trigo, papa, habas

- **Calendario agro festivo.**

La importancia del calendario agro festivo como herencia metodológica radica en la capacidad de promover la reflexión colectiva, de reconocer que la cotidianidad forma parte de un todo, le otorga re significación a lo propio; en sentido más amplio, contribuye a retomar el ejerció soberano del territorio que ocupan, con cada elemento (los saberes, los conocimientos, los rituales) que se vuelven a recrear. El calendario agro festivo contempla los ciclos y los ritmos de la comunidad y la naturaleza.

Tabla 22. *Calendario agro festivo*

MESES	ACTIVIDADES
Enero	Año nuevo pelada de un chancho para agradecer a Dios por la vida con toda la familia y se reparte chicha; Los cultivos de papas están en época de aporque, y son muy verdes, Cuy, conejo asado, hornado, mote.
Febrero	Los productos comienzan a cosechar los granos tiernos y son utilizados como alimento y para venta.
Marzo	Dentro de la cosmovisión indígena la Llegada del Taita carnaval trae consigo la abundancia y la buena cosecha, para lo cual la gente se prepara para recibir al taita carnaval, limpiando sus hogares, preparando el mote y chicha, dentro de esta creencia se dice que el taita Carnaval visita cada uno de los hogares comiendo el mote y bebiendo la chicha y si no lo han preparado para su llegada el taita carnaval castiga a la gente trayendo mala cosecha y un mal año.
Abril	En este mes se recogían los granos como son habas, mellocos y choclos. Se celebra este acontecimiento religioso donde se recuerda la pasión y muerte de Nuestro Señor Jesucristo, aquí al igual que todo el país es común la preparación de la fanesca que es un plato tradicional compuesto por 12 granos.
Mayo	Este mes es de mayor cosecha de los productos guardando en postas, parvas y enterando, las semillas son seleccionadas para las siembras venideras y una parte de la cosecha se utiliza para alimento; El terreno en que se hizo la cosecha debe quedar por un promedio de cuatro meses sin cultivar. En la mayoría de cosechas se cantaba el Jawai (canción que no tenía letra definida)
Junio	Antiguamente las familias y la comunidad iban a una parte alta a dar gracias a la pacha mama. Fiesta de la parroquia se desarrollan actividades como la sesión solemne, el desfile cívico y actividades culturales, en esta fecha es tradicional consumir y preparar un plato de mote con hornado, papas con cuy, chicha huevona.
Julio	Cruce de terrenos: Utilizaban las yuntas en un grupo de siete a ocho yuntas por el día de trabajo posterior a esto se sembraba trigo y cebada y en otras partes de la parcela abonaban con estiércol de borrego.
Agosto	Se hacen las primeras siembras de papas, habas, mellocos y ocas. Los pobladores se basan en las siguientes señales: nubes negras un buen año, nubes blancas poca lluvia y granizada. Los curiquingues cuando vuelan en pares es un buen año y cuando vuelan solitarias es un mal año. Si las golondrinas vuelan en grupos hacia el norte es un buen año y si vuelan al sur es un mal año.
Septiembre	Se realizan las siembras de todos los productos;
Octubre	Deshierbe: Aquí se saca las malas hierbas las mismas que son enteradas luego asían saltar a borregos tiernos o cualquier animal tierno
Noviembre	En noviembre para que no afecte las heladas a los cultivos: hacían chamizas desde el 15 hasta el 30 de diciembre; Se Hacia la misa del niño con los priostes luego comían mote, chancho y diferentes cucayos.
Diciembre	Otra fiesta tradicional religiosa es Navidad, en donde se regalan caramelos y juguetes a los niños y se preparan los tradicionales buñuelos con miel (preparado con agua, panela, canela, pimienta de dulce).

Fuente: PDOT Licto 2015-2019

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

iii. Festividades

Tabla 23. *Festividades*

Comunidad	Celebración	Meses
TULABUG	Cristo Rey	Noviembre
GUANLUR	Campañas	Septiembre
SAN JOSÉ DE GUARUÑAG	Fiestas de San José	
TUNSHI SAN JAVIER	Fiestas por San Javier	
TZETZEÑAG	Fiestas de Tzetzeñag	
SANTA ANA DE GUAGÑAG	Fiestas por Santa Ana	Julio
GUESECHEG	Padre Eterno	Agosto
TUNSHI GRANDE	Fiestas por San Ignacio	
TUNSHI SAN NICOLÁS	Fiestas por San Ignacio	
CABECERA PARROQUIAL	Virgen de la Dolorosa	Mayo
	Sagrado Corazón de Jesús	Junio
	Corpus	Junio
	San Pedro de Licto	Junio
	Virgen de la Merced	Septiembre
FESTIVIDADES GENERALES CELEBRADAS EN TODA LA PARROQUIA	Año Nuevo	Enero
	Carnaval	Febrero
	Semana Santa	Abril
	Día de la Madre	Mayo
	Día del Padre	Junio
	Finados	Noviembre
	Navidad	Diciembre

Fuente: PDOT Licto 2015-2019.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

iv. Juegos Populares

Tabla 24. *Juegos populares*

Tipo de juegos populares	Breve Descripción
Los coches de madera	Un juego popular que ahora solo se lo realiza en las festividades de Navidad o Carnaval como una competencia de coches, antes era un juego típico de los niños de la parroquia en donde el juguete de los niños era un coche de madera.
Las canicas	Se dibujaba un círculo en la tierra con caminos internos y se jugaba con bolichas.
Los plomos	Con bolas de acero entre dos equipo
El palo encebado	Un pela engrasado con premios, consiste en que la gente debe trepar para coger los premios
El cerdo encebado	Un palo engrasado y en la cima un cerdo y otros premios, la gente debe trepar para ganar los premios
El gallo enterrado	Entierran un gallo, gallina o conejos, el jugador vendado los ojos debe atinarle con un palo y se lleva el premio.
Las ollas encantadas	Ollas de barro con dulces por dentro
Las cometas	Volar las cometas en época de verano (Agosto)

Fuente: PDOT Licto 2015-2109

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

v. Cuentos y leyendas

Tabla 25. *Cuentos y Leyendas*

Nombre del cuento o leyenda	Descripción
Competencia Tulabug con Chimborazo	El cerro Tulabug con envidia de la altitud del Chimborazo pelean emanando lava, piedras, en una lucha furiosa entre los montañas el ganador es el Tulabug, por lo que le cubre con su altitud a Licto
Resgualay (Antun AyaHuactunguri)	Espíritu que llega donde las mujeres y le pide comida, pero como es un fantasma todo se le riega.
Chalan (Existencia de Dinosaurios).	Antiguamente existían dinosaurios donde se encontraron restos fósiles dando lugar a creencias de vida en miles de años anteriores.
San Antonio de Guagñag (San Antonio).	El Santo fue encontrado en donde ahora posa la Iglesia de la Comunidad
Lucero Loma (Guagra Huaico Fantasma).	En la Quebrada Huagra Huaico aparece un Fantasma a la 12 de la noche
Tunshi san Javier (Piedra Encantada).	Antiguos cargaban una viga, la cual se trasformó en piedra dejaron en ese lugar y ahora se usa para descansar.
Pillallao.	Existencia de un hombre llamado pillallao que se lleva a los niños, contaban los mayores para asustar a los niños cuando se portan malcriados o llorones.
La mula.	Una mujer que vivía con un cura, que salía las noches en una mula y vestida de negro, fue descubierta por un grupo de jóvenes que salieron a cazarla.
El mono	En el sector de san Blas hay un árbol de capulí al cual se puede trepar pero no bajar, en el árbol aparecía un mono el cual ofrecía leer la mano a cualquier persona que pasaba pero cuando la gente aceptaba este desaparecía
Los Gagones	Gatos que bailan, lo defines nuestros mayores como una cosa mala, por que aparecen los gagones cuando viven entre compadres.
Pailacocha	Cuanta la leyenda que bajando la pendiente del río , hay una vertiente de agua que nunca se seca y que aparece una paila de doce orejas que flota en la vertiente y que nunca se hunde
La sequia	Cuando llegaban los tiempos de sequía , los campesinos organizaban caravanas a caballo a la laguna Negra y que traían esa agua para regar sus sembríos , poco después de eso llovía, por lo que se le otorgaba poderes a la laguna Negra

Fuente: Prácticas Pre-Profesionales: Evaluación del Potencial Turístico de la Parroquia Licto; Abigail Zabala
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

vi. Conocimiento y medicina ancestral

Tabla 26. *Conocimiento y Medicina ancestral*

Conocimiento/Medicina Ancestral	Descripción
Hierbateros	Cura de enfermedades con plantas medicinales
Fregadores	Friegan o soban golpes, torceduras
Parteras	Ayudan en el parto a las mujeres
Yachak	Limpias y purificaciones de las malas energías

Fuente: PDOT Licto 2015-2019

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Para identificar los atractivos turísticos de la parroquia Licto se elaboró un Mapa representado en el anexo 8

c) Imagen Turística de la Parroquia

La parroquia rural de Licto cuenta con nueve atractivos turísticos de los cuales: el 40% corresponde a los atractivos naturales y el 60% restante constituyen los atractivos culturales.

En función de su tipología se clasifican de la siguiente forma: dos cerros, dos quebradas, dos arquitecturas religiosas (iglesias), una fiesta cívica y una religiosa, y la gastronomía típica (bizcochos).

En relación al estado de conservación de los atractivos durante el año 2012 y 2013: los atractivos naturales como los cerros y las quebradas que se encuentran en estado alterado; mientras que las arquitecturas religiosas (iglesias) se encuentran en proceso de deterioro. La elaboración artesanal de los bizcochos actualmente solo la realiza la familia Gómez, por lo que con el transcurso del tiempo corre el peligro de que se pierda esta tradición. Mientras que las fiestas cívicas y religiosas tienen una sensibilidad media al cambio ya que la persistencia anualmente de la realización de estos eventos fortalece estas prácticas, aunque depende la organización de cada uno de los priostes. (Gavin, 2013)

La problemática que ha incidido directa e indirectamente para el deterioro de los atractivos naturales ha sido: la transformación de los ecosistemas, la contaminación de los sistemas hídricos, la deforestación, el manejo inadecuado de desechos sólidos y líquidos, el avance de las zonas de producción agrícola y ganadera, la erosión, la inexistencia de normas de conducta, la carencia de señalética, la falta de mantenimiento periódico de los atractivos, la alteración de la integridad de los atractivos (grafitis), entre otros (Gobierno Autonomo Desentralizado Parroquial Licto, 2015).

Las actividades turísticas que generalmente se pueden realizar son: observación del paisaje, caminata, interpretación de flora y fauna, visita al museo, fotografía, práctica de deportes (parapente), uso de la medicina tradicional, observación de la arquitectura tradicional, degustación de la gastronomía típica (bizcochos), observación de festividades cívicas y tradicionales.

En cuanto a los atractivos naturales se han registrado, tres sitios naturales como los cerros Tulabug y Bellavista, y la quebrada Colorada con jerarquía II, la quebrada de Chalan con

jerarquía III, mientras que en relación a los atractivos culturales como las iglesias Virgen de Belén y San Pedro de Licto las dos están registradas con jerarquía I y II respectivamente. (Jaramillo, 2013).

Los atractivos turísticos han sido difundidos en un 85% a nivel local, en un 10% a nivel provincial y en un 5% a nivel nacional (Gavin, 2013).

En función del análisis de los atractivos turísticos naturales y culturales con los que cuenta la parroquia rural de Licto, el turismo se debe operar sosteniblemente promoviendo la visita a estos atractivos difundiendo a nivel provincial y nacional, procurando su adecuado aprovechamiento para su posterior consolidación como una actividad económica rentable, basada en los ejes de la sostenibilidad con la finalidad de establecer acciones y estrategias que a corto, mediano y largo plazo permitan fomentar el desarrollo local.

d) Declaratoria de Imagen Turística

Para definir la imagen turística de la parroquia Licto es necesario citar las modalidades de turismo y actividades turísticas que se pueden desarrollar en toda la parroquia y estas son:

Tabla 27. *Modalidades y actividades turísticas*

MODALIDADES Y ACTIVIDADES TURÍSTICAS		
MODALIDAD	ESPACIO	ACTIVIDADES
Turismo Educativo y Científico	Zonas Arqueológicas	Visita a sitios arqueológicos Visita a museos Estudios de restos paleontológicos.
Turismo Vivencial	Centro Urbano y comunidades indígenas	Convivencia comunitaria Rituales andinos y ancestrales Agroturismo Gastronomía típica
Turismo de Aventura	Áreas naturales, elementos geográficos, rutas naturales e históricas.	Senderismo, Camping, Trekking, Cabalgatas, Ciclismo, Parapente

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Fuente: Brenda Gavin 2013

Por todas estas razones la imagen turística de la Parroquia es la siguiente:

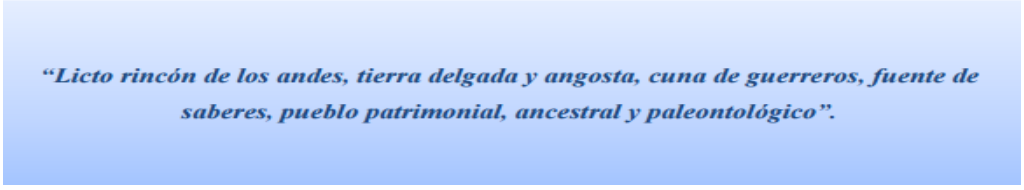


Figura 13. *Imagen turística de Licto*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

b. Oferta Complementaria

Según el catastro turístico del cantón Riobamba, no existe ningún establecimiento de alimentación, alojamiento, transporte turístico, recreación y de agencia de viajes registrado en la parroquia Licto. Sin embargo mediantes visitas in situ dentro de la cabecera parroquial, se han identificado establecimientos que prestan servicios representados en la siguiente tabla:

Tabla 28. *Servicios y Actividades complementarias*.

<table>
<tr><th>Servicios y Actividades</th><th>Descripción</th></tr>
<tr><td>Alimentación y bebidas</td><td>Se registraron tres restaurantes localizados en la cabecera parroquial,
<table>
<tr><th>N°</th><th>Razón Social</th><th>Tipo</th><th>Categoría.</th><th>Mesas</th><th>Plaza</th><th>Teléfono</th></tr>
<tr><td>1</td><td>El Licteño</td><td>Restaurante</td><td>III</td><td>6</td><td>24</td><td>(03)2945781</td></tr>
<tr><td>2</td><td>Doña Mary</td><td>Restaurante</td><td>III</td><td>7</td><td>28</td><td>(03)2945623</td></tr>
<tr><td>3</td><td>El Sabor</td><td>Restaurante</td><td>III</td><td>6</td><td>24</td><td>(03)2945567</td></tr>
</table></td></tr>
<tr><td>Alojamiento</td><td>En la parroquia Licto no hay ningún establecimiento que preste el servicio de alojamiento, pero en la Iglesia San Pedro de Licto ubicada en la cabecera parroquial en la parte que corresponde al convento existe una infraestructura (un cuarto con cinco camas literas y cinco camas de una plaza y media, también cuenta con tres servicios sanitarios y tres duchas con agua caliente, a más de un comedor) que permite alojar a los voluntarios extranjeros que llegan a la parroquia. Tienen 15 plazas, a más de ello cuentan con una persona encargada de realizar la limpieza y preparar la comida.</td></tr>
<tr><td>Guianza</td><td>Existen cuatro personas pobladores de la comunidad Chalan y Cuello Loma que facilitan la guianza brindando información y en ocasiones acompañando a los turistas durante el recorrido a los atractivos turísticos, pero no tienen ninguna formación técnica. En cuanto al servicio de recreación, transporte turístico y agencias de viajes, no se evidencia la existencia de alguno de estos servicios.</td></tr>
<tr><td>Hostería El Troje</td><td>Este establecimiento posee varios servicios, los cuales pueden complementarse de acuerdo al área de spa (sauna, turco e hidromasaje) y también en alojamiento.</td></tr>
<tr><td>Aguas Termales de Aguallanchi(Guayllabamba)</td><td>Los servicios que se pueden adjuntar a la oferta de la Granja integral ecoturística, en sí son las fuentes termales naturales que posee este establecimiento que se encuentra administrado por el Municipio en coordinación con las comunidades de la zona.</td></tr>
<tr><td>Parque extremo Monte Sion</td><td>Parque que presta servicios de bicicross y motocross, lugar llamativo cuando se realicen convenciones y congresos a nivel nacional e internacional, además se está implementando el servicio de camping que podría servir de apoyo cuando exista una sobrecarga de demanda, y es un lugar estratégico por la cercanía del área de estudio.</td></tr>
<tr><td>Museo Paleontológico de la Quebrada de Chalán</td><td>El Museo Comunitario Paleontológico de la Quebrada de Chalán, se localiza en la comunidad San José de Chalán, Parroquia Licto. Actualmente dentro de sus instalaciones se encuentran medios interpretativos y vitrinas donde se exponen los restos de los fósiles de fauna pleistocena encontrados en la quebrada como, el de un mastodonte, un caballo ecus andium y un armadillo extintos y huellas</td></tr>
</table>

	pre históricas con 10 mil el de huellas pre históricas con 10 mil años de antigüedad, convirtiéndose este lugar, en un importante vestigio científico de alto interés para la comunidad paleontológica mundial y en un importante atractivo turístico nacional. Sin embargo no existen estudios que especifiquen con certeza la edad de cada uno de los fósiles encontrados, no están inventariados, no tienen un manejo y cuidado adecuado. El museo por lo general no tiene atención al público debido que no hay un modelo de gestión del mismo, solo abren con previo aviso o cuando realizan actividades turísticas.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Fuente: Estudio de Campo.

c. Oferta Sustitutiva

Tomando como rango de acción a los establecimientos constituidos como granjas agrícolas y que aparte brinden servicios turísticos, que se encuentren dentro de la zonal 3, conformado por las provincias de Chimborazo, Tungurahua, Cotopaxi y Pastaza. Para el caso gracias a la investigación realizada mediante fuentes de información secundaria, se ha logrado recabar la siguiente información

1) Granja Totorillas

Tabla 29. *Granja Totorillas (Chimborazo)*

Servicios	Nº	Tipo	Capacidad	Especificaciones	Característica	Precio
Alojamiento	1 1	Cabaña pequeña Cabaña Ejecutiva	16 pax 57 pax	1 habitación doble 2 habitaciones con literas Sala con chimenea. cocina comedor	Cemento armado, sus pisos y paredes internas en su totalidad decorado con duelas de eucalipto, la cubierta es de eternit.	$6 en convenio Precio normal $8. Gratuidad en caso de trámites.
Alimentación y Bebidas	1	Restaurante	100 pax	Amoblado y equipado Posee horno de leña.	Desayuno Almuerzo Cena	2.60 $ por pax 2.60 $ por pax 2.60 $ por pax
Centro de capacitación y convenciones	1	Auditorio teatro	85 pax	Tiene inclinación y asientos individuales.	Amplia y confortable	200 $ por día
Sala de eventos y recepciones.	1		200 pax	Para cualquier tipo de evento social.	Amplia y confortable	200 $ por día

Recreación	1 1 1	Paquete Visita a la granja Paseo a caballo	50 pax	Área de recreación cuenta con un zoológico (oveja, ternero, chivo, cerdo, llama, burro, caballo, conejo, cuy, pato, pollo)	Observación y explicación de los subproyectos, paseo a caballo, visitar zoológico de animales domésticos, participar en actividades pecuarias, visitar vivero forestal, participar en los procesos productivos de la granja, degustar platos típicos, hospedarse en cabañas, disfrutar de los juegos infantiles	325 $ por día Paquete 7,50 $ por pax Vista a la granja 3 $ por pax Paseo a caballo 1,50 $ por pax
Comercialización			Por medio de la página Web. Portal del municipio. Mesa de turismo, trípticos.			
Demanda			Mercado Internacional Canadá y Estados Unidos			
Capacidad			Para 70 personas y la sala de eventos			
Observaciones			Se trabaja mediante reservaciones			
Ubicación			10.6 Km. de Guamote, junto a la vía panamericana sur Riobamba-Cuenca			
Demanda			Nacional e Internacional. Registrado en el año 2014 un total de 22585 turistas.			
Beneficios			• Su arquitectura es de tipo colonial encierra tradición y leyenda complementada con las comodidades de la vida moderna • Tiene una privilegiada ubicación frente a la carretera panamericana y la presencia de la estación Vélez • Su personal tiene un alto grado de colaboración, realizan trabajo en equipo y con mucha voluntad • Se ejecutan subproyectos dentro de las instalaciones de la granja como: lombricultura, apicultura, desarrollo agrícola y pecuario • Es una de las pocas granjas agro turísticas de la provincia, y es una alternativa perfecta para los turistas que desean viajar en tren, y de aquellos que se desplazan desde la parte sur hacia el centro del país y viceversa, para las diversas escuelas, colegios y universidades de la cuidad de Riobamba y de la localidad que motivan la educación de los estudiantes en el campo			
Debilidades			• Poca capacitación del personal • Falta de convenio escrito • Los equipos son deficientes • El personal que labora en la granja es inestable • Conflicto de tenencia de tierras			
Personal			1 gerente, 1 recepcionista, 1 guía turístico, 1 encargado de limpieza, 1 guardia, 1 chef, 1 ayudante de cocina			
Contacto		CDL-G	Teléfono(+593) 32916160			

Fuente: Guzñay, J. 2008.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

2) Fundación Mashcana

Tabla 30. *Fundación Mashcana (Chimborazo)*

Servicios	Nº	Tipo	Capacidad	Especificaciones	Característica	Precio
Alimentación	1	Salón (2) Casa ecológica	30 pax	Estufa mejorada, horno de leña, vajilla, mesas y sillas	Refrigerio: existen 9 menús	Precio varía entre 1,50 a 2 $ por pax
Capacitación	1	Salón (1) de Bienvenida	30 pax	Sillas (30 pax) , Material lúdico (10 pax) Mesas (10 pax), Proyector , Computador	Amplia y confortable	
Senderos	4	Amarillo, azul, verde y rojo	15 pax	Molino de viento, calentador solar secador, asador, Cocina solar, techo de tierra , sistema de almacenamiento de agua de lluvia, filtro de bioarena, estufa-cocina mejorada, tanque de aguas grises, letrina abonera seca, sector de las plantas medicinales, sector de las plantas ornamentales, sector de las hortalizas y granos, sector de los frutales, horno de leña, amasadora ecológica, molino de cacao, cardadora de lana, hiladora, mesa de ping pong, cama elástica, tarabita, argollas, escalera china, cancha de fútbol	• Área energías amigables con el ambiente, • Área Casa Ecológica • Área Huerto agroecológico • Área de las Transformaciones Área recreativa	Precio según actividades varía entre 4,50 a 6 $ por pax
	1	Centro de Interpretación		Construcción con materiales reciclados y convencionales, éstos son: botellas de plástico y vidrio; restos de troncos y baldosa; ladrillos, piedra, adobe, bareque, techo de tierra, tejuelo	El centro de interpretación tiene un área aproximada de 18 m^2, superficie adecuada para el manejo de subgrupos de 10 personas.	
Comercialización			Recomendación y trípticos.			
Demanda			Turistas locales (Estudiantes, campesinos, familias), turistas Nacionales			
Capacidad			30 pax			

Ubicación	Sector el Troje
Acogida por año	650 visitantes dato 2009
Observaciones	Se trabaja mediante reservaciones
Beneficios	• La fundación Mashcana es una de las pocas granjas que ha desarrollado su trabajo en la búsqueda, construcción y aplicación de tecnologías limpias donde se ha recuperado el entorno natural que se encontraba degradado. • También su enfoque es hacia el área agroecológica, como una forma de tener seguridad alimentaria • Un pilar muy fuerte es la capacitación con lo cual cuenta con un centro con altas condicione para recibir visitantes de todas las edades • Tiene una privilegiada ubicación en el sector el Troje donde existe un excelente clima • Su personal es muy amble y siempre están dispuestos a colaborar • Tiene gran acogida a los proyectos estudiantiles y se han realizado investigaciones y tesis.
Debilidades	• Poca capacitación del personal • Falta de difusión y promoción a nivel local, nacional e internacional • Falta de convenio escrito

Fuente: Sanaguano, A 2011
Elaborado por: Andrés Quizhpe 201

3) Granja Turística Panticucho

Tabla 31. *Granja turística Panticucho (Tungurahua)*

Servicios	Nº	Tipo	Capacidad	Especificaciones	Característica	Precio
Recreación	1	Columpio vuelo del cóndor		Columpio extremo de 20 metros y de 40 metros de altura que cuenta con todas las seguridades.	Brinda a todos los turistas, la adrenalina de volar por los aires en un columpio muy bien diseñado y con todas las seguridades necesarias para realizar esta actividad, sentirte sobre los aires en el valle y con una vista espectacular del volcán Tungurahua, no tiene pretextos de hacerlo. Te invitamos a que lo disfrutes.	Precio: $5 (columpio de 24 m), $10 (columpio de 40 m), incluye ruta de agroturismo.
	1	Granja Panticucho y Chaquiñan de los Quindes		Observación de jardines, plantas, colibríes, orquídeas, cuyes, llamas y gallinas de campo.	Ruta de agroturismo: Si te gustan ver animales y aves en estado natural, este es el lugar apropiado para la observación de aves en estado natural.	

Hospedajes	10	Cabañas	50 pax	Cuenta con varias cabañas, parqueadero y áreas verdes.	El vuelo del cóndor cuenta con hospedaje, para las personas que buscan la tranquilidad adaptada con todos los servicios básicos.	Precio: $ 25 por persona
Alimentación	1	Restaurante	30 pax	Completamente equipado	Desayuno, almuerzo y merienda	Precio: $ 3 por persona.
Comercialización			Por medio de la página Web. Portal del municipio. Mesa de turismo, trípticos.			
Demanda			Mercado Internacional en su mayoría y Nacional			
Capacidad			hasta 50 personas puede recibir en sus instalaciones			
Observaciones			Se trabaja mediante reservaciones			
Ubicación			Comunidad Santa Rosa de Runtún a 2 km de la Escuela "Tomas Halflants"			
Contacto			0991040056 / 0990194497 Sra. Herminia Guevara / Sr. Gustavo Pullugando			

Fuente: http://www.vuelodelcondor.com/index.html.
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

4) Granja "EL SENDERO DEL ENSUEÑO"

Tabla 32. *Granja "El sendero del ensueño" (Chimborazo)*

Servicios	Nº	Tipo	Capacidad	Especificaciones	Característica	Precio
Área de Esparcimiento y deporte	1	Máquinas de gimnasio al aire libre		Las máquinas de gimnasio al aire libre se ubica en un espacio libre de 600m2	Barras, cintura, columpio, esquí de fondo, masaje, patines.	Alquiler de la zona de camping $1
	1	Juegos infantiles		Juegos para la distracción de los niños	Resbaladera, salta salta inflable, columpio, sube y baja,	
	1	Canchas de futbol y de Básquet				
	1	Zona de Camping				
Hospedaje	7	Construcción	30 personas,	1 simple, 1 doble y 5 múltiples,	Cada habitación está equipada para ofrecer el mayor confort al visitante	$8 por persona

Granja	1	Huerto		Huerto de 18.000 m2	Con variedad de hortalizas y cultivos andinos, área de pos cosecha, reservorio con tilapias, sistema de riego por aspersión, área para compost, transporte para venta y movilización de productos, semilleros área de frutales y plantas nativas	Actividades agroturiscas $6
Alimentación	1	Restaurante	40 personas	Completamente equipado	Desayuno, almuerzo, merienda, coffe breaks	Desayuno $4,50, Almuerzo $5, Cena $4,Box lunch $2
Transporte					Los propietarios tienen alianzas estratégicas con personas que prestan servicios de taxi y buseta para trasladar a los visitantes desde el terminal	
Guianza					Los encargados de la Guianza son los propietarios de "El sendero del Ensueño",	$ 15 x persona
Sala de eventos	1	Salón	50 personas	La sala de eventos tiene una capacidad para, para hombres y mujeres	Es usualmente destinada para realizar talleres de trabajo o también para sala de recepciones y cuenta con un conjunto de baterías sanitarias	
Comercialización			Por medio de la página Web. Mesa de turismo, trípticos.			
Demanda			Mercado Internacional y Nacional			
Capacidad			hasta 30 personas puede recibir en sus instalaciones			
Observaciones			Se trabaja mediante reservaciones			
Ubicación			Se localiza en la parroquia San Luis, comunidad la Inmaculada, sector las Llagllas.			
Contacto			099375554- 09265681			
Web			http://elsenderogranja.blogspot.com/			

Fuente: Andino, E 2013
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

d. Oferta potencial proyectada

Los resultados de la oferta potencial fueron los siguientes:

Turistas que visitaron la granja Totorillas en el año 2011 desde enero hasta diciembre fue **4528** turistas que llegaron a la granja. La fundación Mashcana ha recibido una cantidad considerable de visitas, es así que en el 2009 acogió un promedio de **650** visitantes. La Granja el sendero del sueño acogió a **3525** visitantes en el año 2016. La Granja Panticucho acogió **9531** personas visitantes en el año 2015.

Con estos datos se ha proyectado para el año 2016 como se muestra en el siguiente cuadro:

Tabla 33. *Oferta sustituta y oferta potencial proyectada*

Año	Oferta Mashcana	Oferta Granja Totorillas	Oferta El sendero del sueño	Oferta Granja Panticucho		Oferta potencial Proyectada	
						Año	**Proyección**
2009	650	No hay datos	No hay datos	No hay datos	**Total Oferta**	0	20844
2010	692	No hay datos	No hay datos	No hay datos		1	22178
2011	736	4528	No hay datos	No hay datos		2	23598
2012	783	4818	No hay datos	No hay datos		3	25108
2013	833	5126	No hay datos	No hay datos		4	26715
2014	886	5454	No hay datos	No hay datos		5	28424
2015	943	5803	No hay datos	9531			
2016	1003	6175	3525	10141	**20844**		

Elaborado por: Andrés Quizhpe.

3. Proyección de la oferta y la demanda

a. Demanda insatisfecha proyectada para los próximos 5 años

Una vez aplicada la formula se realizó la proyección de la demanda insatisfecha de turistas locales y nacionales presentada en la tabla 33

Tabla 34. *Demanda insatisfecha proyectada*

Año	Demanda potencial	Oferta potencial	Demanda Insatisfecha
0	145851	20844	125007
1	155185	22178	133007
2	165117	23598	141520
3	175685	25108	150577
4	186929	26715	160214
5	198892	28428	170468

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

b. Demanda objetivo proyectado

La demanda objetiva del proyecto pretende captar anualmente el 5,5% de la demanda insatisfecha de turistas locales y nacionales.

Tabla 35. *Demanda Objetiva*

Año	Demanda insatisfecha	Demanda objetivo (5,5%)
1	133007	7315
2	141520	7784
3	150577	8282
4	160214	8812
5	170468	9376

Elaborado por: Andrés Quizhpe

B. ESTUDIO TECNICO (Ingeniera del Proyecto)

1. Plan Estratégico de la empresa

a. Matriz FODA

Tabla 36. *Análisis FODA*

ANÁLISIS FODA	
FORTALEZAS	**DEBILIDADES**
1. Los fundadores de la empresa poseen alto conocimiento sobre el manejo de proyectos turísticos. **2.** La localización de la granja integral ecoturística se encuentra a tan solo 13Km de la cuidad de Riobamba y su acceso es óptimo. **3.** Precios accesibles. **4.** El personal cuenta con iniciativa, motivación y todos son emprendedores. **5.** Se cuenta con un terreno apto para la agricultura donde se podrán actividades agrícolas e impulsar el agroturismo en la zona. **6.** Ubicación cercana al río Chambo afluente principal de agua de la provincia de Chimborazo **7.** Existe comunicación de telefonía fija y móvil. **8.** Sitio adecuado de esparcimiento y relajación, libre de congestión vehicular y contaminación en contacto con la naturaleza. **9.** No existe inseguridad.	**1.** Falta de experiencia personal, por ser un proyecto pionero en el mercado. **2.** No existe la adecuada señalización para llegar a la granja y los atractivos que se encuentra a su alrededor **3.** El servicio básico de agua se encuentra de manera entubada y las fuentes de agua cercanas en ocasiones están contaminadas por el uso de insecticidas y las malas prácticas agrícolas **4.** Falta de recursos económicos para la elaboración del proyecto por lo cual se deberá buscar patrocinadores. **5.** Ausencia de concienciación con el medio ambiente por parte de sus moradores. **6.** Falta de personal capacitado para brindar un servicio óptimo. **7.** Llegada ocasionalmente de turistas nacionales y extranjeros
OPORTUNIDADES	**AMENAZAS**
1. La empresa dinamizara la economía y generara plazas de trabajo en el sector mejorando la calidad de vida de sus habitantes. **3.** La competencia no representa una amenaza. **4.** Existe un mercado potencial atrayente para este tipo de oferta, el que ha reaccionado de manera positiva a la oferta existente. **5.** Los establecimientos educativos y las familias creen que es necesario la conservación de la flora y fauna, y también dar a conocer las actividades que se realizan dentro de una granja integral ecoturística.	**1.** Ser desconocidos en el mercado turístico **2.** Escasez de entidades bancarias de ámbito nacional e internacional. **3**. Inexistencia de fuentes de empleo. **4**. Poco apoyo a la producción turística en la parroquia. **5.** Existen amenazas naturales como las sismicidad, sequia, heladas, movimientos de masa, erosión, vientos huracanados en el sector de la granja. **6**. Alteración de la economía nacional. **7**. La migración de sus pobladores **8**. Inexistencia de señalización de los atractivos turísticos

6. Apoyo económico del Gobierno a proyectos innovadores. **7.** Existencia de instituciones que apoyan con una parte de la inversión total del proyecto como El GAD Parroquial de Licto, GAD Provincial de Chimborazo, Ministerio de Agricultura, Ganadería y Pesca-MAGAP, Ministerio de Inclusión Económica y Social-Instituto Nacional de Riego-INAR (hoy en día llamado SENAGUA), Ministerio de Salud Pública-MSP y ONGs **8.** Cercanía de la Estación Experimental Tunshi de la ESPOCH. **9.** Los estudiantes Universitarios podrán realizar prácticas o tesis y participar de las actividades de guianza de la granja sin costo alguno. **9.** El Ministerio de Turismo presenta facilidades de crédito para emprendimientos de turismo. **10.** Cercanía a la ciudad de Riobamba (Transporte liviano 20 min y transportación pesado 40 min). **11.** Existen cooperativas de buses, adicional existen taxis que hacen carreras sin ningún problema por el buen estado de la vía y a costos accesibles.	**9**. Pérdida de tradiciones orales y del idioma quichua **10**. En la parroquia de Licto no existe un centro de información turística. .

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

b. Formulación filosófica y estratégica

Tabla 37. *Formulación filosófica*

Misión	**Visión**
… Garantizarnos un ambiente sano en un espacio donde vivamos en armonía con nuestro entorno para ser multiplicadores e inspiradores de nuevos estilos de vida, porque estamos seguros de que un mundo mejor es posible si nos enamoramos de la riqueza que nos rodea.	"En medio de la tranquilidad, la belleza paisajística y la "magia" de la naturaleza, La Granja del Bosque será un modelo de granja integral ecoturística líder en el centro del país, a través de las practicas agroecológicas e integrando la educación ambiental y la recreación, para ofertar a los turistas servicios, actividades de calidad y calidez."
Valores	
Con la Empresa	**Con el Cliente**
Trabajo en equipo: con el fin de tener una buena comunicación y aumentar la eficiencia de las actividades para cumplir con los estándares de calidad propuestas, así como disminuir el trabajo y actividades ociosas. **Respeto:** implementar el respeto en los trabajadores para disminuir probables situaciones hostiles con el tiempo.	**Compromiso:** establecer con los clientes este valor para ofrecer un servicio de calidad comprometiéndonos tanto con ellos así como con el cuidado del medio ambiente. **Honestidad:** ofrecer servicios de buena calidad y con un precio accesible velando por el bienestar de nuestros clientes. **Innovación**: Reconocer a los clientes como nuestros principales actores de la empresa y comprometidos con su satisfacción, desarrollar conjuntamente servicios de alta calidad.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 38. *Formulación Estratégica*

Objetivo General
Diseño, construcción y operación de la granja integral ecoturística para brindar servicios a los turistas locales y nacionales enfocados en el agroturismo y la educación ambiental.
Objetivos Específicos • Diseñar la infraestructura de la planta en 6 meses. • Diseñar un plan de actividades de la granja al termino del diseño con una duración de 4 meses • Diseñar un plan de operación para la granja en un periodo de 2 meses • Inicio de operaciones en la granja con un periodo de 1 mes para adaptación y conocimiento de la operación a realizar.

Estrategias
Las estrategias se han definido de acuerdo a la realidad de la zona, con los conceptos encontrados en la matriz FODA, a continuación detallamos las siguientes: 1.- Diseñar un cronograma de actividades desarrolladas durante el proceso de formación de la empresa. 2.- Desarrollar nuevas páginas en la web así como las diferentes redes sociales. 3.- Generar estratégicas en nuestro sistema empresarial a fin de lograr una satisfacción total del cliente, y su deseo de volver a utilizar nuestras instalaciones 4.- Promover con la junta parroquial de Licto el desarrollo de proyectos turísticos dentro del Plan de Desarrollo y Ordenamiento Territorial. 5.- Realizar convenios con operadoras de turismo, agencias de viaje, escuelas, colegios, universidades y ongs. 6.- Mercadear el agroturismo sostenible como una actividad que generará grandes beneficios económicos.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

2. Planificación y diseño técnico de la infraestructura de la granja

a. Localización del Proyecto

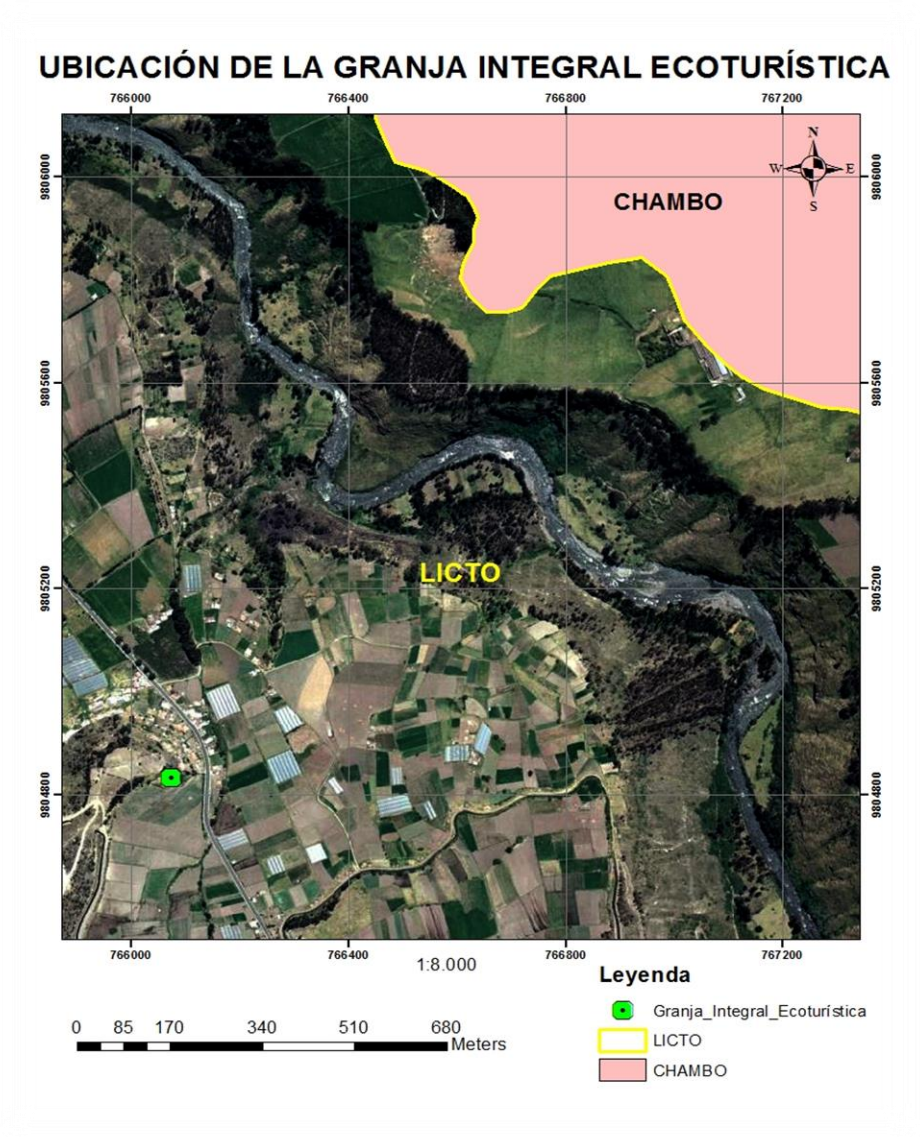


Figura 14. *Micro-localización del proyecto*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Como se puede observar en el mapa representado en la figura 14 la granja integral ecoturística se encuentra localizada en la Parroquia Licto, comunidad de Molobog. En el kilómetro 13 de la vía Riobamba-Licto, en las coordenadas UTM, de la zona 17 y con referencia WGS84, 766073,078N y 9804833,759E. El terreno queda a un costado derecho de la vía de primer orden, por lo que el acceso para la granja integral ecoturística es óptimo

b. Tamaño de la empresa y actividades preferidas por los turistas.

1) Número de clientes diarios, semanales y mensuales.

Tabla 39. *Número de clientes proyectado.*

Demanda objetivo anual	Diario	Semanal	Mensual
7315	20	140	610
7784	21	149	649
8282	23	159	690
8812	24	169	734
9376	26	180	781

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Como se muestra en la tabla 38 inicialmente se necesitará una capacidad para 20 personas diarias con una proyección de 26 personas diarias para los 5 años posteriores que visitarán la granja integral ecoturística, es importante conocer este número de personas para enfocar nuestros servicios y actividades a satisfacer la capacidad de turistas y tomar las medidas pertinentes para el manejo de los turistas.

2) Actividades preferidas por los potenciales clientes y frecuencia de visita

Tabla 40. *Actividades preferidas por los turistas*

Actividades la granja integral ecoturística	Frecuencia Porcentual	
	Turista Local	Turista Nacional
Cabalgatas	20,97	17,47
Alimentación	17,13	16,43
Camping	20,24	20,47
Participación en labores pecuarias	11,37	8,47
Participación en labores agrícolas	14,33	19,04
Salón de Juegos deportivos	0,30	-----
Juegos infantiles	15,66	13,17
Juegos de aventura como : paint ball, rafting, escalada	-----	1,83
Pesca	-----	1,69
Alojamiento		1,43

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2016- Estudio de mercado

Según los resultados mostrados en la tabla 39 (estudio de mercado), la mayor acogida la tiene la cabalgata, juegos infantiles, participación en labores agrícolas y camping por lo que es

primordial tomar en consideración estas actividades para asegurar la acogida de la granja, en cuanto a la frecuencia de la visita, se prevé que el turista local visitaría nuestra granja entre dos a tres veces por año, mientras que el turista nacional lo haría dos veces por año, por lo que las actividades innovadoras motivará su visita al estar en pleno contacto con la naturaleza.

c. Diseño de implementación de la Granja Integral Ecoturística

1) Distribución de la Áreas y Diseño Técnico Arquitectónico

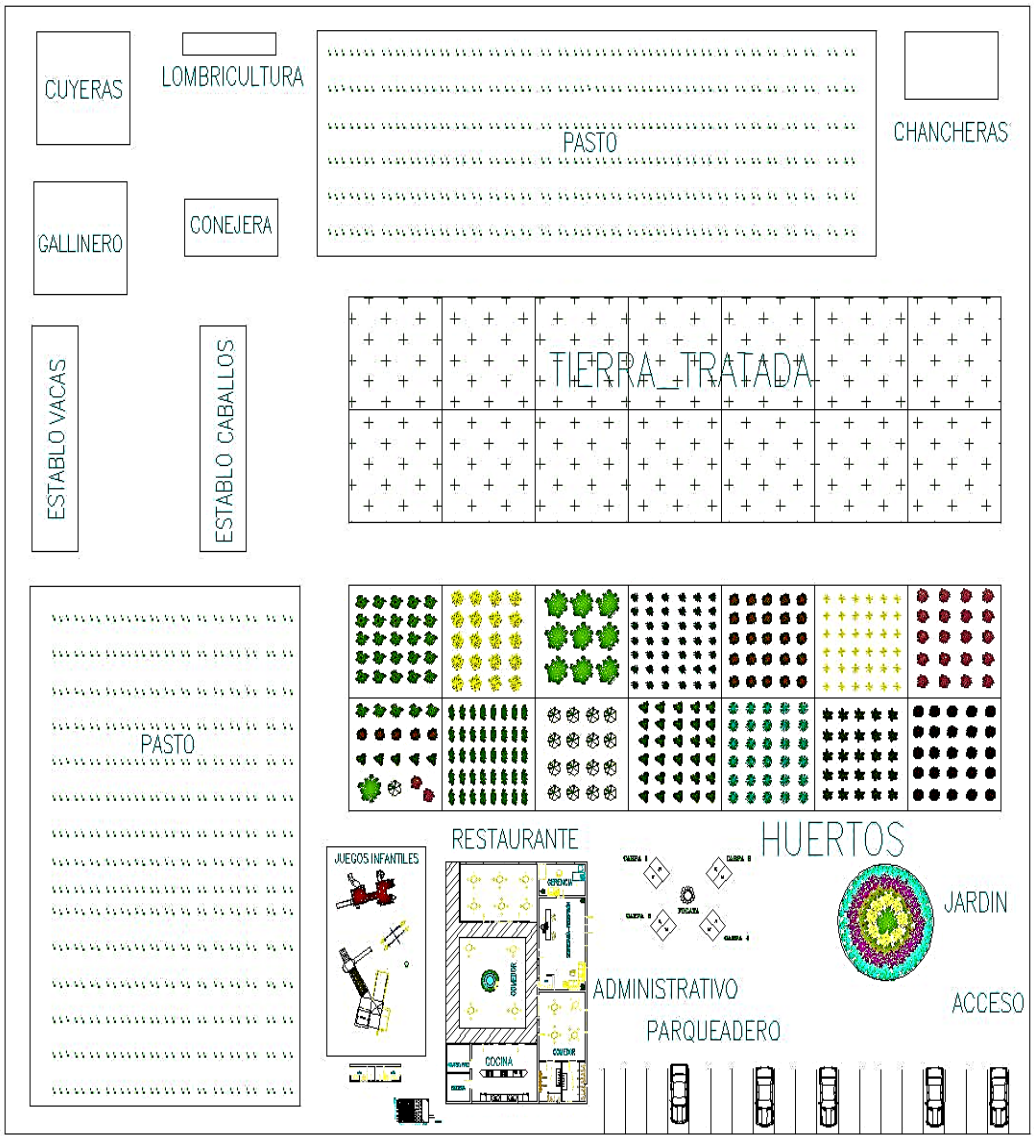


Figura 15. *Distribución de las áreas*
Elaborado por: *Andrés Quizhpe 2017*

En la Figura 15 se puede observar la distribución de las áreas de la granja distribuidos en 11000 m², la granja contara con diferentes espacios tales como: un edificio administrativo y de

restaurante, con un parqueadero con capacidad para 20 autos, establos para vacas y caballos, galpones para cuyes, cerdos, conejos y pollos, un criadero de lombrices, áreas de pastoreos, áreas de cultivo, áreas de cosecha, áreas recreacionales, jardines y un área específica para el camping, todos los detalles de diseños representados en los (Anexos 9)

2) Planificación de las áreas de la granja

Para asegurar la calidad del producto Agro ecoturístico, se propone trabajar con cuatro áreas que se distribuirán en las 11000 m² con el objetivo de mantener un control total y que a su vez permitan identificar los requerimientos en infraestructura, equipos y menaje a continuación detallamos la distribución de cada una de las áreas en la tabla 40:

Tabla 41. *Planificación de las áreas de la Granja Integral Ecoturística*

GRANJA INTEGRAL ECOTURISTICA					
ÁREA	**SUBÁREA**	**DESCRIPCIÓN**	**ACTIVIDADES TURÍSTICAS**	**CANTIDAD**	**SUPERFICIE m²**
Administrativa (ver lamina 2 detalle de administración)	Gerencia	Ubicada en la casa de uso múltiple	Servicios Turísticos	1	16,50
	Recepción	Ubicada en la casa de uso múltiple	Capacitación (Educación Ambiental)	1	42,50
	Parqueadero	Ubicada en la entrada principal de la Granja, en la que se logrará aparcar 20 autos.	Servicios Turísticos	1	263,00
Restaurante (ver lamina 2 detalle de restaurante)	Cuarto frio	Ubicada en la casa de uso múltiple	Degustación de la gastronomía local, Preparación de alimentos agroecológicos	1	6,95
	Bodega	Ubicada en la casa de uso múltiple		1	6,95
	Cocina	Contará con un área específica para la preparación de los alimentos, además con el equipo y menaje necesario para la elaboración de cada plato.		1	38,00
	Comedores	El comedor tiene dos áreas con capacidad para 56 personas.		1	194,00
	Servicios Higiénicos	Se ubicara en la casa de uso múltiple donde contara con 2 servicios higiénicos uno de damas y uno de caballeros		1	19,00
Agroecológica	Jardines	Especies nativas y ornamentales tales como: Rosas de diferentes colores, Geranios, Pensamientos, Dalias, Verónicas, Cartuchos etc. Estas plantas deberán ser sembradas de manera que se aproveche el espacio, basándose en ejemplos de jardines con lineamiento de permacultura.	Educación Ambiental, Esparcimiento	1	86,00
	Establo de caballos (ver lamina 9)	Con dimensiones de 20 m x 5 m, es un espacio adecuado para 5 caballos	Participación en labores pecuarias (alimentación, cuidado de animales, extracción de productos)	1	100,00
	Establo vacas (ver lamina 10)	Con un espacio para 5 cabezas de ganado	Participación en labores pecuarias	1	100,00
	Gallinero (ver lamina 7)	Estructura con ladrillo donde se poseerá un espacio con una capacidad para 200	Participación en labores pecuarias	1	100,00
	Cuyeras (ver lamina 5)	Destinado para la crianza de 110 cuyes, organizados mediante jaulas en su interior	Participación en labores pecuarias	1	100,00
	Estanque de lombrices (ver lamina 3)	De construcción con materiales de ladrillo para la fabricación de abono orgánico, se piensa implementar este proceso de lombricultura con el afán de usar los desperdicios orgánicos y realizar educación ambiental.	Actividades de Agroturismo y Educación Ambiental	1	20,00
	Chancheras (ver lamina 8)	Para la crianza de 4 cerdos	Participación en labores pecuarias	1	60,00
	Conejera (ver lamina 6)	Se ha planificado la crianza de 10 conejos	Participación en labores pecuarias	1	50,00
	Senderos	Los senderos serán elaborados por tierra o la compactación de la misma, para evitar la modificación del entorno	Señalética y Caminata	1	4164,85
	Tierra tratada	Con tierra tratada mediante el uso de un tractor	Preparación y siembra de semilleros	14	1400,00

GRANJA INTEGRAL ECOTURISTICA					
ÁREA	**SUBÁREA**	**DESCRIPCIÓN**	**ACTIVIDADES TURÍSTICAS**	**CANTIDAD**	**SUPERFICIE m²**
	Tierra cultivada	Se dispone 14 parcelas cada una y cultivado especies fréjol, choclo, papas, zanahoria, brócoli, taxo, granadilla, mora, cebolla, Claudia, limón, manzanilla, toronjil, menta, orégano, cedrón, hierba buena, matico, llantén, tomate de árbol	Cosecha de productos de la Granja	14	1400,00
	Pasto cultivado	Potrero y forraje cuyo uso será para la alimentación del ganado de la granja, que según el estudio será suficiente para cumplir con la alimentación de toda la granja y sin comprar alimento adicional.	Cosecha y Alimentación de Animales de la granja	2	2534,00
	Planta de tratamiento de aguas grises (ver lamina 4)	La planta de tratamiento consta de 4 estanques los cuales son distribuidos de manera descendente desde la fase 1 a la fase 4, este tipo de plantas pretende trasformar las agua grises (agua producida en lavabos y lavaplatos) en agua para riego de jardines y pastos dentro de la granja. El tratamiento se lo realiza mediante la recolección de las aguas grises mediante una tubería que desemboca posteriormente en el estanque o fase 1. En el resto de fases se sembraran plantas que servirán como filtros absorbentes de impurezas ayudando a limpiar y purificar las aguas grises	Educación Ambiental	1	6,4
	Basureros	Se establecerán tres tipos de basureros de madera en diferentes áreas de la Granja, para material orgánico, material inorgánico y para botellas, procurando desde el inicio de la visita informar al viajero visitante acerca de la Huella Ecológica que será un apoyo base para reducir la generación de desechos en el área y educando así al turista para que realice esto en otros lugares a los que visite.	Educación Ambiental	1	
Área Turística	Juegos infantiles (ver lamina 11)	Esta área tendrá un espacio de 40 m x 40 m, en la misma que se instalaran juegos recreativos de madera para los visitantes; los juegos que se instauraran serán juegos múltiples construidos por madera incorruptible y acero.	Recreación, Esparcimiento y deporte, Práctica de Juegos tradicionales e infantiles	1	196,68
	Zona de camping	Se colocará cuatro carpas para 5 personas lo que representa una capacidad de 20 personas y un pequeño espacio para la realización de fogatas, esta área estará disponible únicamente las noches planificadas en el itinerario del paquete turístico este paquete incluirá el alquiler del espacio del campamento.	Camping, Relato de mitos, leyendas y tradiciones de la zona	1	87,00
	Baños turistas	Existirá una edificación que se encontrara ubicada al costado izquierdo de la casa principal (zona de camping), en la que se instalaran 2 baños normales para damas, 2 baños normales para caballeros, con urinarios, totalmente equipados y con 4 duchas.		1	8,17
TOTAL DE SUPERFICIE					11,000

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

3) Propósito y Descripción de los componentes de la granja integral

a) Componente Agrícola

Tabla 42. *Componente agrícola*

Huerto Ecológico	
Propósito	**Descripción**
El huerto ecológico nos brinda la oportunidad de realizar tareas creativas (plantar y cosechar), de experimentar y descubrir nuevas cosas, de hacer sano ejercicio, de comer alimentos saludables, de respirar aire fresco y de disfrutar plenamente de la vida. En definitiva es un atractivo importante de la granja, además nos abastece diariamente de alimentos frescos y saludables de excelente calidad nutricional y buen sabor.	Según las características físicas del lugar y las especies preferidas por los turistas se ha planteado sembrar varios tipos de cultivos de hortalizas (brócoli, zanahoria, cebolla) leguminosas y cereales (frejol, choclo, papas) plantas medicinales (llantén, matico, romero, menta, manzanilla, orégano, cedrón, toronjil) árboles y arbustos frutales (tomate de árbol, taxo, granadilla, mora, limón) plantas ornamentales (rosas de diferentes colores, Geranios, Pensamientos, Dalias, Verónicas, Cartuchos etc.). Se tomara ciertas normas que beneficiaran mantener la calidad de los productos estas son: lavarse las manos antes y después de la cosecha, lavar las herramientas. Las recomendaciones para el cultivo de las especies medicinales y algunas hortalizas se debe hacer el corte dejando aproximadamente unos 8 cm de altura de la planta para que tenga un buen rebrote, las plantas enfermas no deben podarse con la herramienta, se evitara la cosecha de plantas enfermas y mezclarlas con las sanas, mantener todos los contenedores y cajas plásticas limpias y desinfectadas y todo lo recolectado debe ser depositado cuidadosamente en un recipiente definitivo y no ser arrojado, golpeado, presionado o frotado. Se utilizara ciertos materiales para su empaque y almacenamiento y la mayoría de alimentos se utilizaran el restaurante de la granja y De acuerdo a las características del terreno de la Granja se ha escogido implementar un sistema de riego por goteo, que permitirá al cultivo aprovechar al máximo la cantidad de agua que se irrigue dependiendo las necesidades del cultivo

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

b) Componente Pecuario

Tabla 43. *Componente pecuario*

Componente Pecuario	
Propósito	**Descripción**
El propósito principal del componente pecuario es que el turista pueda participar de	Se ha planteado mantener varias especies de animales de granja, estas especies han sido escogidas de acuerdo a la adaptación que puedan tener al lugar, y la preferencia de los turistas estos son: ganado bovino, equino, porcino, cuyes,

las actividades pecuarias de la granja (alimentación, ordeño) y tenga un contacto con la vida animal e implementar señalética animal con las especies nativas de la zona para concienciarlo durante su estancia.	conejos, por ultimo gallina, cada una con instalaciones adecuadas a las necesidades de cada uno garantizando el óptimo manejo de los animales, además de que estas especies contribuirán al área de cultivo con la generación de estiércol, material que será utilizado para mejorar la calidad de los suelos. Dentro de las actividades que pueden realizar los turistas estarán: ordeño de vacas, observación de todos los animales, alimentación de los animales, montar a caballo, los niños podrán marcar y acariciar a los conejos, recolección de huevos y se da la oportunidad podrán observar y participar en el nacimiento de un ejemplar, los turistas no podrán participar en actividades como vacunación y control de enfermedades de los animales, obtención de abono para el huerto, entrenamiento de los caballos etc. Así mismo se deberán cumplir con ciertas normas en la visita a las instalaciones pecuarias por ejemplo: se debe desinfectar los zapatos con cal para no introducir enfermedades y plagas, esta norma aplica tanto para los viajeros visitantes como para el personal de la granja.

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

c) Prácticas Agroecológicas

Tabla 44. *Practicas Agroecológicas*

Practicas Agroecológicas	
Propósito	**Descripción**
Para tener un adecuado manejo de los cultivos y de la granja en sí, es necesario realizar una interacción entre todos los factores que confluyen en un mismo entorno para contribuir con la conservación del entorno y la generación de mínimos impactos negativos en el ambiente agrícola. Uno de los objetivos de la granja es implementar varias prácticas agroecológicas para concientizar a la población local y al turista a que practique estas técnicas para un mejor manejo y	**Establecer cercas vivas:** las cercas vivas serán utilizadas alrededor de los terrenos cultivados utilizando lechero, cedrón, romero y plantas arbustivas propias de las zonas altas, las mismas que serán plantadas alrededor del contorno de los terrenos, El establecer cercas vivas de árboles o arbustos alrededor de los cultivos o senderos, ayudará a incrementar la avifauna del área, contribuirán a mantener la temperatura de las áreas cultivadas, debido a que rompen la velocidad de los vientos en dirección al cultivo. **Policultivos:** Los policultivos o asociación de cultivos permiten que las plantas se ayuden entre sí, para poder desarrollarse favorablemente, es así que se muestra la asociación correcta de los mismos, tomando en cuenta algunas de las especies que hemos escogido para la Granja Integral. Ejemplos: Brócoli asociaremos con la cebolla; Zanahoria con cebolla y frejol; Maíz con Frejol etc. **Camas biointensivas de producción.-** para lograr una producción intensiva se utilizará un método de siembra cercana ordenando las plantas de manera hexagonal o cuadricular logrando un rendimiento de hasta un 400% con respecto a la agricultura convencional en zanjas. **Rotación de cultivos.-** alternaremos entre diferentes tipos de familias de plantas y también entre el uso de plantas de raíces profundas alternadas con plantas de raíces superficiales o con plantas que requieran de diferentes nutrientes para su desarrollo. Por ejemplo para Fijación de nitrógeno atmosférico mediante la siembra de leguminosas (frejol) **Cultivos hidropónicos.-** para hacer un cultivo hidropónico casero utilizaremos algunos materiales**:** un recipiente de color oscuro, de 20 a 30 cm, una bomba

Practicas Agroecológicas	
Propósito	**Descripción**
conservación de los factores ambientales y mantener un medio ambiente equilibrado.	aireadora como las que se usan en las peceras, una solución nutritiva, que si bien puede ser realizada de forma casera, una opción es adquirir soluciones hidropónicas ya realizadas que cuentan con los nutrientes balanceados, sustrato el cual retiene los nutrientes que el cultivo necesita, sirve como base para las plantas y es muy económico, semillas o plantas que se deseen para el cultivo, un tapón de goma o plástico, una tabla de Madera, que debe tener las mismas dimensiones del recipiente, utilizados de la forma adecuada podemos elaborar cultivo hidropónico de tomate. **Abonos y Mejoradores del suelo.-** entre ellos elaboraremos **Compost**.- Los materiales que se utilizaran serán: Tierra, Ceniza, Estiércol de animal, Residuos vegetales y **Compostera.-** El terreno que se encuentra al costado derecho de los cultivos se ha seleccionado para establecer 2 composteras de madera que tendrán una medida aproximada de 1 metro de ancho por 10 de largo, las mismas que estarán siempre funcionando, debido a que los cultivos necesitan de materia orgánica para su calidad. **Riego por goteo.-** el cual permite que se racione la cantidad de agua utilizada para el lavado de los alimentos disminuyendo su consumo así como permite un mayor acceso al poder colocarse el grifo en lugares estratégicos dentro de la granja. El riego se realizara dos veces a la semana, debido a que es importante mantener el sustrato húmedo en donde se establecerán los microorganismos, ya que la humedad es un factor importante para su reproducción, deteniendo o inhibiendo su desarrollo. **Gallinero-Conejera.-** las especies menores (gallinas y conejos) se pueden integrar en un mismo corral, lo que puede reducir la incidencia de algunas enfermedades. El gallinero-conejero debe ser impermeable, impenetrable a corrientes de aire pero bien ventilado, dotado de nidos en su interior. Al frente a su alrededor debe haber un corral también techado, que sirva como comedero. **Lombricultura.-** esta biotecnología utilizaremos una especie de lombriz domesticada (Roja Californiana) generando como resultado humus, carne y harina de lombriz. Para producir la cantidad necesaria de lombrices cultivaremos un número adecuado de lombrices y cuyo producto final son las propias lombrices. Los propósitos de la lombricultura son: concienciar a los turistas sobre los beneficios del reciclaje orgánico, conocer el proceso de reciclaje orgánico y potenciar el trabajo de la educación ambiental de los niños y jóvenes en la granja. **Los materiales que se utilizar son:** Tierra, Agua, Desechos orgánicos, Estiércol de animal, Lombriz roja Californiana. Se realiza una mezcla entre tierra, desperdicios orgánicos, estiércol de animal, esta composición debe permanecer en reposo y con movimientos de tierra continuos hasta que se haya transformado en una especie de pasta, por aproximadamente 15 días, posteriormente se procede a colocar en la materia conseguida a la lombriz roja californiana.

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

3) Propósito y Descripción de las Actividades Agro-Turísticas

a) Recorrido de senderos

Tabla 45. *Senderos*

Senderos	
Propósito	**Descripción**
Especificar las normas que los viajeros, visitantes deberán acatar mientras se encuentre en el área, esto garantizara la satisfacción de los mismos y el cuidado de las diferentes zonas de la Granja Integral.	Para el recorrido de la Granja Integral Ecoturística se establecerán tres circuitos, los mismos que se han definido de la siguiente manera: compartiendo la vida en la granja, la maravillosa vida en la granja, caminando juntos en el campo. **Normativa para ingreso a senderos** -Acatar las reglas que el guía indique al empezar el recorrido -Respetar los límites establecidos entre los senderos -No arrancar las plantas que se encuentran en los cultivos -Esperar a que el guía le de paso para realizar cualquier actividad en el cultivo -No dar de comer a los animales de granja sin que el guía haya proporcionado el alimento e indicado el lugar en el que se debe colocar -No sobrepasar los corrales establecidos para ganado mayor -Respetar las áreas verdes -Realizar silencio en la caminata por el sendero -No arrojar basura en ningún área del sendero

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

b) Observación de señalética

Tabla 46. *Señalética*

Señalética	
Propósito	**Descripción**
Una de las ideas planteadas dentro del producto de educación ambiental, es ofrecer a los visitantes la posibilidad de realizar algunas actividades de forma individual, con el fin de que cada persona desarrolle sus destrezas y satisfaga sus necesidades propias. Por lo que se han diseñado letreros de fácil comprensión con el uso de dibujos.	La señalética se la establecerá en lugares estratégicos, que ayuden al visitante a encontrar las zonas más importantes de la Granja, así como también a comprender mejor los procesos que se realizan dentro de las diferentes áreas, esta señalética será construida en madera, para que el impacto ambiental y visual sea mínimo, se ha planteado la opción de instalar paneles de madera. Los sitios en los que se instauraran la señalética, serán los ingresos principales a cada una de las áreas, en las que se detallara la información más importante del lugar en el que se encuentre, flechas para saber por dónde deben realizar el recorrido y rotulación en infraestructuras, esto realizado en madera ver Figura A y B. En el caso de los cultivos los paneles comprenderán el nombre común y científico, en síntesis como se realiza la siembra y la cosecha y los usos de cada una, esto acompañado de una fotografía ver figura C. Para los sectores de animales los paneles constarán del nombre común y científico, particularidades de cada especie, esto acompañado también de una fotografía ver figura D. El área de caminata tendrá señalizado el ingreso y finalización de todo el recorrido, además se plantaran paneles con información de los diferentes árboles y arbustos que se encuentren en el recorrido ver figura E.

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

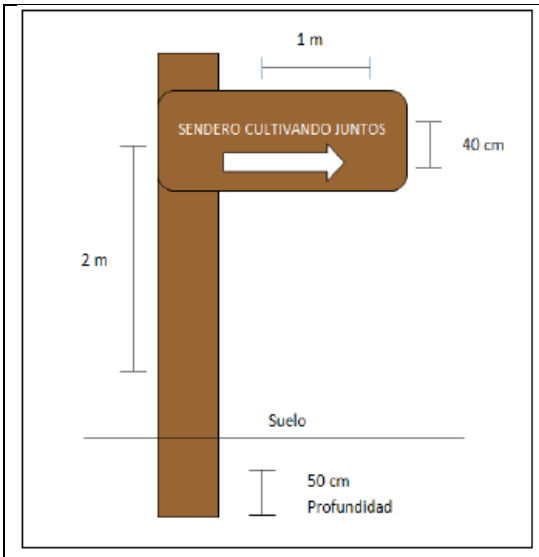


FIGURA A. Modelo de señalética para senderos

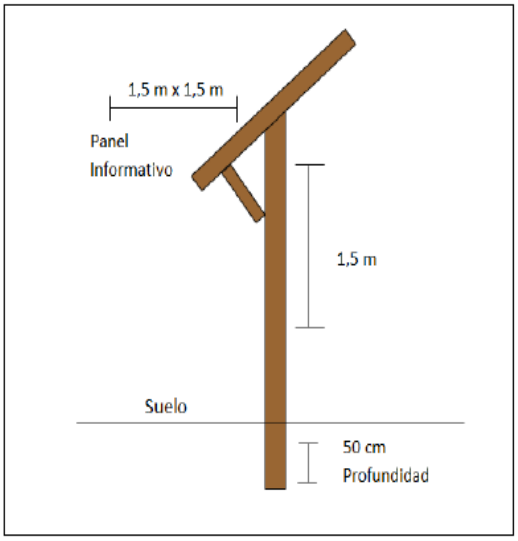


FIGURA B. Modelo de Paneles de Senderos

FIGURA C. Señaletica de Plantas

FIGURA D. Señaletica de Plantas

FIGURA E. Señaetica de Caminata

Figura 16. *Imágenes de Señalética*
Elaborado por: *Andrés Quizhpe 2017*

c) Guianza

***Tabla 47**. Guianza*

Guianza	
Propósito	**Descripción**
La guianza turística será encaminada como un servicio al turista donde el guía es el encargado de orientarlo, conducirlo, instruirlo y asistirlo durante la ejecución del servicio contratado.	Los encargados de la Guianza serán dos guías nativos los cuales serán contratados y capacitados para realizar esta actividad de la mejor manera posible y con lujo de detalles, ellos serán quienes conozcan el lugar, promoverán la educación ambiental realizando actividades grupales, serán quienes sepan técnicas de manejo de grupos y atención al visitante, conocerán la ideología de la empresa y proporcionaran información adecuada y verídica de la misma, de esta manera se garantizara la calidad del servicio prestado a los visitantes.

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

d) Transporte

Tabla 48. *Transporte*

Trasporte	
Propósito	**Descripción**
Transportar a los turistas de Riobamba a Licto y de Licto a Riobamba.	En cuanto al transporte se tiene previsto alianzas estratégicas con personas que prestan servicios de taxi y buseta para trasladar a los visitantes desde el terminal de Riobamba a la Granja y viceversa

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

e) Capacitación

Tabla 49. *Capacitación*

Capacitación	
Propósito	**Descripción**
Crear un ambiente de confianza y un espacio de dialogo con los visitantes y capacitarlos acerca del cuidado a la naturaleza y los procesos de la granja.	Dentro de este servicio se ha incluido la infraestructura existente para la recepción de grupos de visitantes (estudiantes, campesinos, familias, turistas locales). Existirá un lugar dentro de las instalaciones de la granja en donde se pueda equipar un espacio suficiente para acoger a 20 visitantes. Para lo cual contara con 20 sillas. Este espacio contara con una pizarra, dos mesas, un proyector y un computador; disponibles para cada capacitación. Existe además una variedad de material lúdico - didáctico, que será una de las herramientas utilizadas por el capacitador

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

f) Zona de camping.

Tabla 50. *Zona de Camping*

Camping	
Propósito	**Descripción**
El objetivo es poder disfrutar de una actividad al aire libre y poder compartir experiencias y conocer de las leyendas de la parroquia y el intercambio cultural.	En 87 m^2 se ha colocado cuatro carpas para 5 personas lo que representa una capacidad de 20 personas y un pequeño espacio para la realización de fogatas, esta área estará disponible únicamente las noches planificadas en el itinerario del paquete turístico este paquete incluirá el alquiler del espacio del campamento**.** El campamento reunirá las condiciones para acampar y los requerimientos normados por el Ministerio de Turismo. Contará con el personal necesario para realizar el mantenimiento y limpieza, el guía será el encargado de la vigilancia del mismo.

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

g) Cabalgata:

Tabla 51. *Cabalgata*

Cabalgata	
Propósito	**Descripción**
Actividad de turismo de aventura que utiliza caballos y que permite acceder a zonas preferentemente agrestes por medio de senderos o rutas identificadas	La cabalgata tiene diferentes grados de dificultad el paseo a caballo por la granja tendrá un grado fácil, que son aquellos que podrán participar la mayoría de personas y no se requiere experiencia. El guía utilizara los términos adecuados para realizar la actividad.

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 52. *Características de los caballos*

Deben gozar de buen estado de salud
Las yeguas en período de celo, estado avanzado de gestación (más de 8 meses) o amamantando no deben ser utilizadas.
Deben tener por lo menos tres años de edad
Deberán tener las herraduras en buen estado
Procurar caballos comprobadamente mansos y no asustadizos, con dos años de estar domados, como mínimo
Estar vacunados contra la rabia, brucelosis y gripe (males que también pueden afectar a los seres humanos).
Verificar que no estén infestados de garrapatas

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 53. *Equipamiento para la cabalgata*

Para los turistas	Para los guías (igual que el turista ya además)
Aperos para el caballo	Botiquín de primeros auxilios.
Silla de montar en buen estado y que se ajuste al	Sistema de comunicación con la base de operaciones

caballo proporción al turista (niño o adulto)

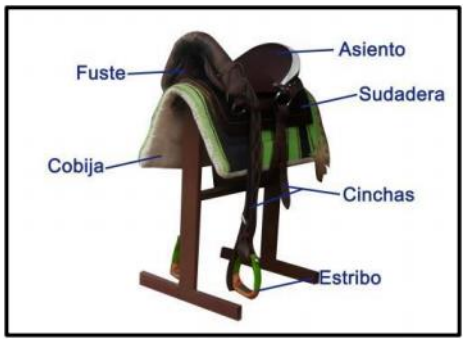
Capa (según las condiciones climáticas)

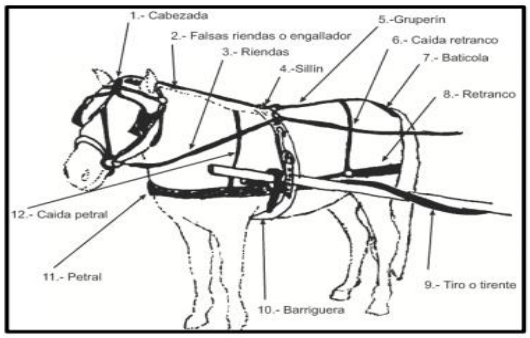
Casco

Capa con abertura a los lados (poncho).

Cuerdas extra para tirar de otro caballo

Botas, silbato, cuchillo





Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

Normativa

Artículo 24.- (De la norma técnica ecuatoriana del turismo de aventura, cabalgata) El equipo, mientras no sea utilizado, deberá permanecer debidamente almacenado y protegido de las inclemencias del tiempo en un depósito seguro. La agencia de viajes operadora será responsable de su funcionamiento y mantenimiento debidos.

Artículo 25.- (De la norma técnica ecuatoriana del turismo de aventura, cabalgata) La agencia de viajes operadora debe contar con un "Plan de Mantenimiento de Equipos, Infraestructura y Animales", el cual incluirá la siguiente información mínima:

a) Procedimiento para usar y mantener el equipo e infraestructura de acuerdo a las características de la actividad de cabalgata ofertada y a las condiciones ambientales.

b) Programa de verificación periódica de funcionamiento para el equipamiento y la infraestructura.

c) Registro de mantenimiento del equipo e infraestructura.

d) Política de cuidado, alimentación y salud respecto a los animales utilizados en la actividad.

3. Definición del proceso productivo

a. Flujograma del proceso productivo

Estos flujogramas representan los procesos a seguir en la empresa de cada una de las áreas, se hizo de una manera clara y simple, utilizando los símbolos y diagramas propuestos en la metodología es así que como resultado tenemos los siguientes:

1) Reservación del Producto

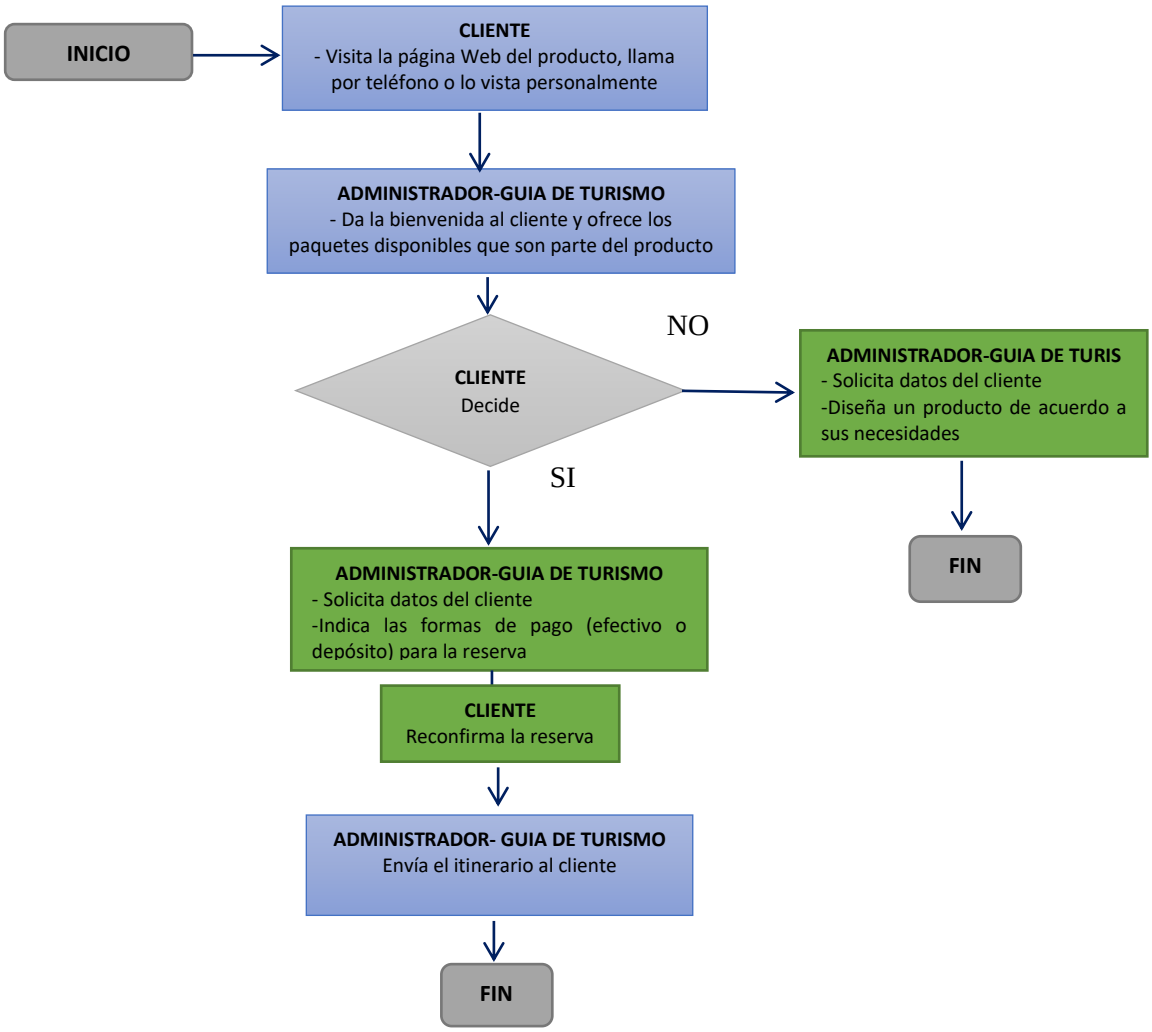


Figura 17. *Flujograma de Producto*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

2) Servicio de alimentación

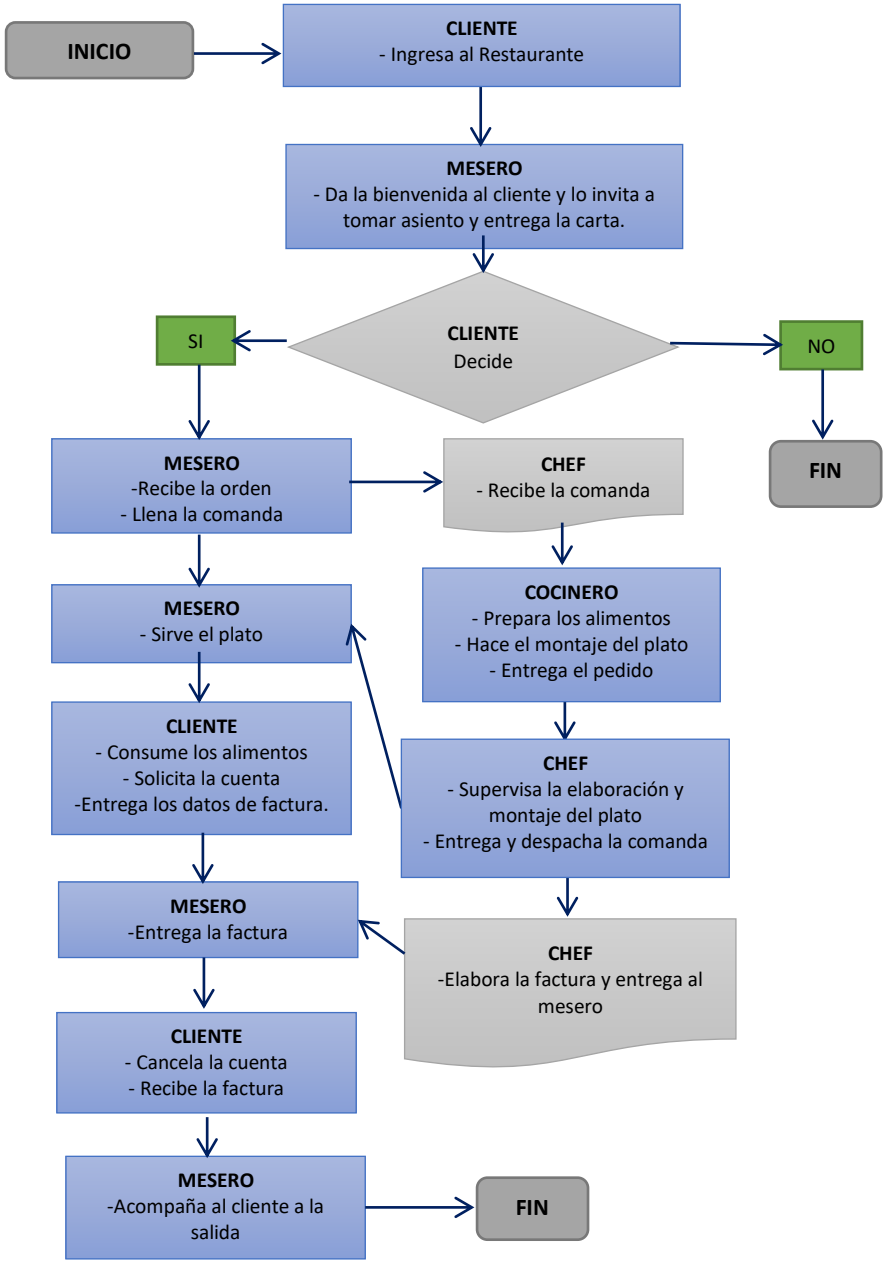


***Figura 18**. Flujograma de alimentación*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

3) Cabalgata y Camping

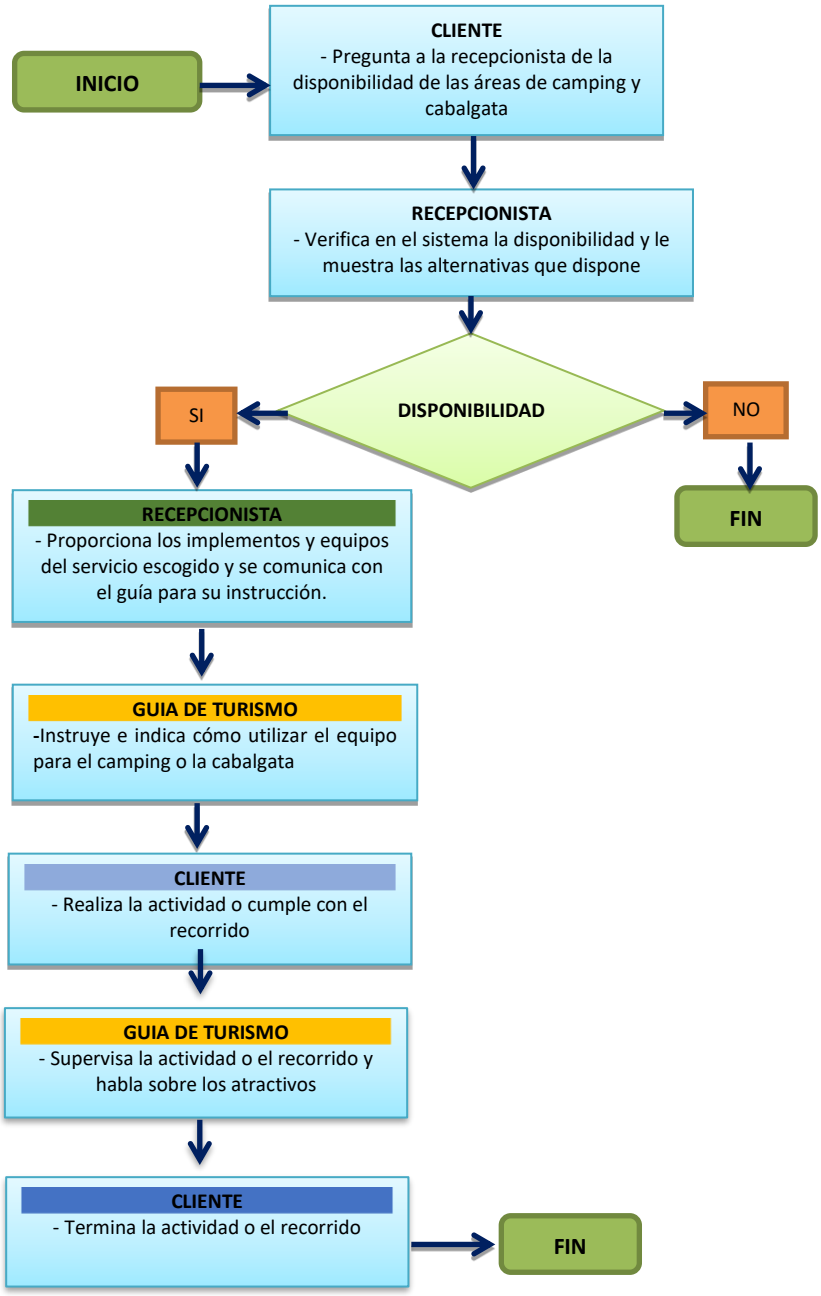


Figura 19. *Flujograma de camping y cabalgata*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

4) Agroturismo (huerto ecológico)

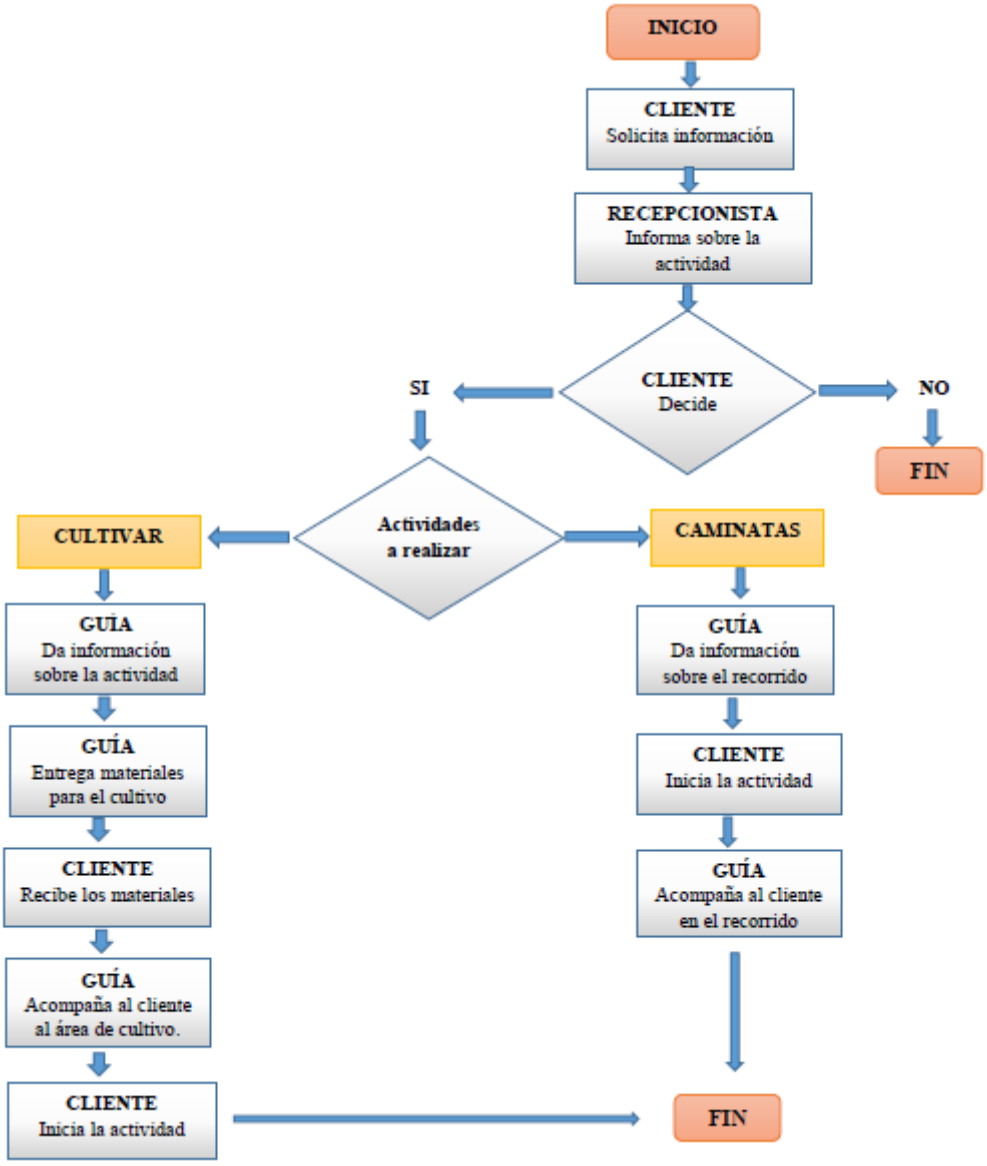


Figura 20. *Flujograma de huerto ecológico*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

5) Servicio de guianza

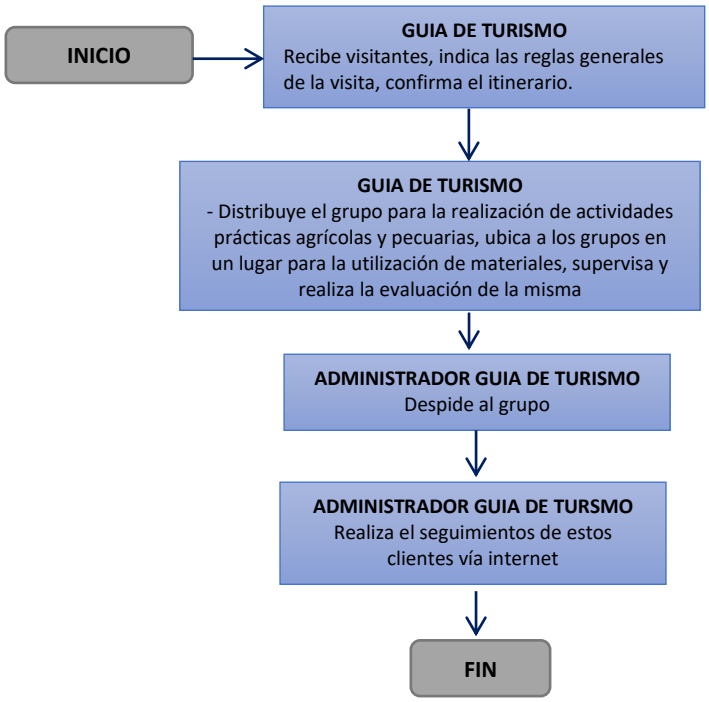


Figura 21. *Flujograma de servicio de guianza*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

b. Recetas de Menú

El servicio de alimentación pone a disposición de los visitantes desayunos, bebidas, platos fuertes, coffe breaks, ensaladas, acompañantes y postres preparados esencialmente con los productos de la granja, el menú es variado ya que se ofrece platos típicos, comida nacional e internacional.

La oferta de este servicio es de gran utilidad ya que parte de los productos que se incluye en los menús son resultado de la cosecha de los productos de la granja integral. Las recetas han sido elaboradas previo consulta de precios de los materiales a utilizar y el asesoramiento profesional de un técnico en gastronomía. (Anexos 10).

c. Diseño de actividades e Itinerario Turísticos

1) Actividades que se pueden realizar en la granja

Tabla 54. *Actividades turísticas y agroecológicas que se pueden realizar*

ACTIVIDADES AGROECOLÓGICAS		
Actividad	**Duración de la actividad**	**Breve Descripción**
Siembra de árboles y plantas nativas (hortalizas, frutas, plantas medicinales)	1 hora	Después de una explicación técnica detallada, los visitantes podrán poner en práctica , las mejores técnicas para sembrar un árbol con abono natural para asegurar su crecimiento
Actividades pecuarias	2 horas	Participación en labores pecuarias, como alimentación de animales, ordeño de vacas, entrenamiento de caballos, reproducción de cuyes etc.
Educación Ambiental	2 horas	Actividades de concienciación del medio ambiente (lombricultura, planta de tratamiento de aguas grises, cuidado del suelo, diversificación de cultivos, elaboración de abonos orgánicos, importancia del agua, manejo de desechos orgánicos e inorgánicos etc)
Visitas planificadas a granjas agroecológicas campesinas		Convivencia con familias campesinas pertenecientes a la Red de granjeros Agroecológicos de varias comunidades de la Zona 3.
Cosecha de productos de la Granja	3 horas	El proceso inicia con una charla que oriente al visitante con respecto al uso de herramientas , y especificaciones técnicas para no estropear a la planta en el momento de la extracción del producto, finalizando con el empaquetamiento del producto
Preparación de alimentos agroecológicos	4 horas	Taller práctico de cómo elaborar deliciosos platos y derivados de los productos de la granja
Preparación y siembra de semilleros	3 horas	Taller práctico de preparación de semilleros y trasplante de plántulas
ACTIVIDADES TURÍSTICAS		
Actividad	**Duración de la actividad**	**Breve Descripción**
Relato de mitos, leyendas y tradiciones de la zona	1 hora con 30 minutos	Los habitantes de la parroquia Licto y especialmente los del sector de Molobog tienen una amplia tradición oral transmitida desde sus abuelos, ellos relatan infinitas historias sobre eventos que han sucedido que engloban seres y eventos mágicos.
Camping	(Noche)	El campamento se lo montará en un sector adecuado en la granja, Sitio perfecto para relato de historias y con un impresionante paisaje al amanecer de las montañas que los rodea
Cabalgata	2 horas	Paseo a caballo por los alrededores de la granja y por los lugares cercanos a ella, los caballos estarán en perfectas condiciones físicas y totalmente entrenadas.
Práctica de Juegos tradicionales	1 hora con 30 minutos	A través de la práctica de juegos tradicionales (yoyo, macateta, quemadas, rayuela, capirotejo, trompo, canicas, chantas, elástico etc), se contribuirá a la recuperación de éste patrimonio cultural intangible, a su vez será un espacio de interacción grupal o familiar.
Aviturismo	1 hora con 30 minutos	Según el PDOT Licto 2015 se identificaron 30 especies de aves que fueron observadas por los pobladores y distribuidas en propias de la zona y migrantes de paso , como por ejemplo el curiquinque, colibrí, quindes, búhos, guarro, tangaras, tiranidos, pájaros brujos, tangara azulamarilla que pueden ser observados por los amantes a las aves

Gastronomía Típica	Degustación de comida típica de la zona en el Restaurante de la granja

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

2) Empaquetamiento e Itinerarios turísticos

El diseño de los paquetes turísticos se ha elaborado en función al perfil del turista obtenido en el análisis de la demanda, es así que se llegó a definir las preferencias como son recorrido por los atractivos, observación de las formas de cultivo de los productos de la zona, para el mismo se requiere los servicios básicos y una infraestructura adecuada.

a) Paquete modelo de turismo agroecológico para el turista local

No.01: "COMPARTIENDO LA VIDA EN LA GRANJA"
CÓDIGO: PAQ 01
DURACIÓN: 1 DIAS
CARÁCTER: AGROECOTURISMO – RECORRIDO

i. Descripción del paquete

Disfrute de la actividades de la "Granja integral ecoturística del bosque", aquí se podrá observar el "paisaje cultivado" con la diversidad en productos agrícolas, participar en las labores de siembra y cosecha, participar en el cuidado y manejo de las especies pecuarias, degustar la gastronomía típica en el restaurante de la granja, conocer los juegos tradicionales, apreciar la belleza paisajística del lugar, observar aves en sus alrededores, conocer la riqueza cultural del pueblo licteño, y participar en actividades de cuidado al medio ambiente con las practicas agroecológicas.

b) Itinerario

Tabla 55. *Itinerario del paquete "Compartiendo la vida por la granja"*

DIA 1	
ACTIVIDAD	**LUGAR**
Registro en Recepción	Oficina de Recepción
Charla de Bienvenida (Presentación Básica de la Granja y explicación de las actividades a realizarse en el día)	Sala General
Desayuno típico en el comedor	Comedor
Se realiza el recorrido por el área de producción agrícola explicando y mostrando la estructura y composición del huerto de una manera técnica e interactiva.	Huerto Agroecológico
Cosecha de productos Agroecológicos (Indicaciones - Cosecha- Empaquetamiento).	Huerto Agroecológico
Siembra de hortalizas, frutales y plantas medicinales (Antes de iniciar la actividad se realizará una	Tierra tratada

DIA 1	
ACTIVIDAD	**LUGAR**
explicación técnica y la entrega de insumos necesarios	
Actividad de Elaboración de Abonos orgánicos (Abono bocashi, composta).	Tierra tratada
Refrigerio Típico	Restaurante de la granja
Práctica de juegos tradicionales Taller de preparación de alimentos agroecológicos (lavado y preparación de alimentos con una cantidad de agua adecuada)	Área de entretenimiento y juegos de la granja. Restaurante de la Granja
Almuerzo Tiempo libre.- los turistas podrán pasear por la granja, observar aves en su alrededores, participar en los juegos infantiles, montar a caballo, observar el paisaje y descansar	Restaurante de la Granja Alrededores de la Granja
Se realiza el recorrido por el área de producción pecuaria explicando y mostrando la composición de las granjas de una manera técnica e interactiva	Granjas Pecuarias
Por el área donde se encuentra el pasto cultivado los turistas proceden a cortar, acarrear la hierba y alimentar a los animales.	Área de Pastos Granjas Pecuarias
A continuación se ordeñara a la vaca	Establo de Vacas
Los turistas tendrán la posibilidad de acceder a un vaso con leche y un refrigerio típico	Restaurante de la granja
Educación Ambiental.- Actividades de concienciación del medio ambiente (lombricultura, planta de tratamiento de aguas grises, cuidado del suelo, diversificación de cultivos, elaboración de abonos orgánicos, importancia del agua, manejo de desechos orgánicos e inorgánicos etc)	Alrededores de la granja
Tiempo libre para uso de las instalaciones. Despedida	Alrededores de la granja Parqueadero de la Granja

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

iii. Que llevar

Cámara fotográfica, ropa abrigada (impermeable, guantes, bufanda), poncho de aguas, botas de caucho, gorra, protector solar

iii. Que no llevar

Bebidas alcohólicas, equipos de sonido armas blancas y de fuego

iv. El paquete incluye:

Alimentación: desayuno, almuerzo, refrigerios

Guianza: Guía nativo (1 cada 10 personas)

Insumos Necesarios: Vegetales: Hortalizas Disponibles**,** Frutas: Tomate, taxo, mora**,** Plantas medicinales (varias)**,** Granos: maíz**,** Lácteos: leche

Requerimientos: Azadón, semillas, pala

v. El paquete no incluye:

Comidas no especificadas, bebidas extras, gastos personales, propinas, alquiler (ponchos de agua, binoculares, botas de caucho, gorra)

vi. Nota: Durante la visita un guía nativo acompañara al grupo.

c) Modelo de Guion Interpretativo para el paquete 1

Moreira (2013), indica "La interpretación del patrimonio natural y cultural es un proceso que puede contribuir muy favorablemente a la conservación y a la sostenibilidad, orientando y sensibilizando las personas que visitan lugares".

Por esta razón nos hemos preocupado de elaborar un guion interpretativo que se detalla a continuación:

i. Tema: "Compartiendo la vida en la granja"

a) Período de preparación (motivación)

GUIA.- Muy buenos días mi nombre es……, en este recorrido van a poder conocer la Granja Integral Ecoturística del Bosque la cual cuenta con un huerto ecológico, establos de animales donde podrán observar vaquitas, conejitos, chanchitos, pollitos y cuyes los cuales describiré según su visita o parada y podremos participar en sus actividades pecuarias, además contamos con una planta de tratamiento de aguas grises que tan importante es cuidar el agua en este sector y observaremos a las lombrices rojas californianas transformar la materia orgánica en humus.
Pero antes de iniciar el recorrido, quiero que se despierten y dejen la pereza a un lado, por eso les preparado un juego que les va gustar mucho. Este juego se llama encontrando a mi pareja, y consiste en que cada una de ustedes va acercarse a mí y cogerá un papel y dira el nombre de un animalito que van a representar en el juego, y su tarea es buscar a su pareja entre sus compañeros; pero recuerde que solo puede hacer gestos y mímica, ya que está prohibido hablar. Tenemos un premio a la pareja que se encuentre primero, y una penitencia a los que se encuentren últimos.

¿Están listos? Entonces empecemos el juego. (Se realiza la dinámica)

ii. Introducción

GUIA: Ahora que ya estamos con las pilas puestas, les voy a dar unos consejos para que el recorrido sea agradable presten atención:

- Ayudemos a mantener limpio y bien presentado los distintos sitios y lugares que visitemos, guardando su basura o depositándolos en los basureros ecológicos que están ubicados alrededor de la granja.
- No rompa el equilibrio de la naturaleza, el silencio vivifica el espíritu.
-Cuando visitemos a los animalitos, no les molestemos
-No arranque la flora nativa queremos recuperarla
- Tome precauciones apropiadas a las condiciones de altura y clima.
- Cuando estemos en las estaciones no duden en preguntar cualquier inquietud que tengan.
- Recuerde que nosotros tenemos conceptos de tiempo, espacio y cultura diferentes de usted. Por favor sea comprensible y respetuoso, asegurándole que las actividades comprometidas se cumplirán.

Bueno!... prepárense que vamos empezar nuestra caminata. Si tienen alguna pregunta o comentario no duden en decírmelo, porque esta experiencia la vamos aprender juntos.

PARADA N° 1 HUERTO ECOLOGICO

Nos encontramos en el huerto ecológico de la granja, saben que la agricultura es muy importante en la parroquia Licto, se puede decir que el 90% de la localidad se dedica a la agricultura pero no lo hacen de una manera responsable utilizan muchos fertilizantes químicos que contaminan el suelo.

Nosotros tenemos una propuesta nueva la producción Agroecológica. En la cual se cultiva distintos productos, cuidando la tierra; desde el 2016 inicio la idea de crear una granja agroecológica, el mismo que con el transcurso del tiempo va tomando forma y estos días está trabajando con varias especies de cultivo que se dan en la zona y recuperando a las especies que se estaban perdiendo; Los terrenos cuentan con barreras que permiten crear un ambiente tranquilo sin viento y frio; En la cual los cultivos son producidos de manera orgánica.
¿Alguien me puede decir que está sembrado en el huerto? La granja cuenta con 21 parcelas designadas para cultivo de papas en un número de 3 especies, maíz, frejol, zanahoria, brócoli, taxo, granadilla, mora, cebolla, claudia, limón, manzanilla, toronjil, menta, orégano, cedrón, hierba buena, matico, llantén, tomate de árbol; además se cultiva pasto como la alfalfa que son utilizados para la crianza de cuyes, conejos, cerdos y ganado vacuno

Aquí podrás participar en la cosecha, esas papas ya están en tiempo de cosecha, los meses de siembra de la papa según las prácticas productivas ancestrales es en agosto, y usted la cosechara hoy, mira esta es la variedad INIAP fripapa, te das cuenta que su un follaje esta amarillento y se

está como secándose, y la cascara se pela fácilmente al presionar con el dedo pulgar, aquí tienes el azadón, trata de no lastimar los tubérculos.

Ahora llego el momento que tanto esperabas vamos a sembrar una zanahoria este tubérculo tiene un elevado contenido en beta-caroteno (precursor de la vitamina A), pues cada molécula de caroteno que se consume es convertida en dos moléculas de vitamina, estas semillas son diminutas, de modo que hay mezclarlas con un poquito arena que facilita ver dónde y cuánto se siembra. Usted debe ponerla cada diez centímetros, a lo largo de hileras de uno a dos centímetros de profundidad, separadas 30-40 centímetros. Si regresan las plantitas se empezarán a ver en 10-15 días.

TIEMPO: 1 hora

PARADA N° 2 PLANTAS MEDICINALES

¿A quién de ustedes, su mami o abuelita le ha dado agua de orégano cuando le dolía la barriga?
Las plantas medicinales se han usado desde el tiempo de nuestros abuelitos y más antes, porque tienen muchos beneficios para nuestra salud, para nuestro cuerpo, y a través de sus colores y aromas ayudan a mejorar el estado de ánimo de las personas.
Así por ejemplo la manzanilla que muchos tenemos en casa sirve para cicatrizar heridas, sirve para aclarar el cabello, y haciendo gárgaras con su agua descongestiona la garganta.

También está la sábila que hasta en la biblia esta su nombre, ya que ofrece muchísimos beneficios: cura las quemaduras, cicatriza heridas, cura el sarampión y la varicela que nos da de pequeños, y ayuda a mantener la piel de la cara fresca y joven.
Desde ahora en adelante a usar plantas medicinales todos.

TIEMPO: 15-30 MINUTOS

PARADA N° 3 ESTABLO DE ANIMALES

Bienvenidos a los establos de animales de la granja ¿Han estado alguna vez en una granja?
Piensen en todas aquellas cosas de origen animal que consumes a diario o usan a veces como por ejemplo la leche, el queso, la carne, el chorizo, el chompa de cuero etc.

Aquí hemos llegado al establo de vacas, usted puede observar que tenemos cinco vacas las cuales nos proporcionan abono para el huerto y materia prima para la elaboración de queso y

yogur, se puede acercar y alimentarle ellas se alimentan del pasto cultivado en la granja. ¿Algún voluntario que quiera ordeñar a la vaca?

Aquí vamos encontrar a conejos y gallinas en el mismo corral donde conviven mutuamente, es una tecnología empleada para la integración de especies menores en un mismo espacio, ellos se crían juntos y su espacio físico se encuentra en perfectas condiciones.

TIEMPO: 45 MINUTOS

PARADA N°4 ABONOS ORGANICOS (HUMUS)

Esta es el área de producción de abonos orgánicos de la granja. Estos abonos sirven para alimentar naturalmente a las plantitas para que crezcan sanas y fuertes. Estos abonos se obtienen de los excremento de los animalitos de la granja, de los residuos de comida que dejan los visitantes.

Este proceso de trasformación de la materia orgánica en abono se llama Lombricultura. Bajo tierra hace su viaje entre el humus y las hojas, pues son las lombrices rojas las dueñas del compostaje. En su ecológico encaje su trabajo es la armonía porque ahonda la empatía de todo lo que es desecho y lo convierte en provecho por bien de la ecología.

¿Cuánto comerán? Esto depende de cuántas lombrices se tenga. Estos gusanos pueden comer el equivalente a mitad o la totalidad de su propio peso corporal cada día (según las condiciones de crianza) y pueden doblar a su población cada pocos meses. Por ejemplo 2.000 lombrices maduras (son las que tienen una hinchazón en forma de anillo alrededor de su cuerpo) consumirán cerca de dos kilogramos de basura por día. Las lombrices más pequeñas no comerán mucho y tomarán cerca de 3 meses en alcanzar la madurez.

Les voy a contar un cuento sobre una "**mágica lombriz"**: Un día...que el Caracol caminaba sobre la orilla del río, se cayó en un hoyo negro y profundo y bum, badabum... el Caracol rodó hasta el fondo y ahí descubrió para su gran sorpresa, un huevito redondito y muy chiquitito. - ¡Qué descuido! - se dijo el Caracol -. La señora Culebra debe haber perdido uno de sus huevitos. Es necesario que yo lo saque de este hoyo negro y profundo. El Caracol se puso detrás del huevo y lo empujó tanto que logró sacarlo fuera del hoyo, a la luz del sol.

El Caracol fue rápidamente a anunciarle la noticia a la señora Culebra. -¡Señora Culebra, señora Culebra, yo encontré uno de sus huevitos! -La señora Culebra se enroscó de alegría. - ¿Dónde

está? - dijo ella. -Venga conmigo y yo se lo mostraré - le dijo el Caracol -Y se encaminaron hacia la orilla del río. Pero cuando llegaron al lugar, no estaba más el huevito. En su lugar estaba un extraño animalito que ellos nunca habían visto.

- ¿Qué es eso? - preguntó el Caracol. Pero la señora Culebra tampoco lo sabía. Ella no hacía más que abrir y cerrar los ojos de sorpresa, al ver al animalito. - Él no se parece a ningún animal que yo conozca - dijo el Caracol -. Él tiene anillos en el cuerpo como el Ciempiés y por donde pasa va dejando un caminito de agua igual que la Babosa. ¡Qué cosa tan rara! - ¿Quién eres tú? - le preguntó la señora Culebra al animalito. - Yo no sé - contestó éste y se enterró en la tierra. - ¿Has visto eso? - preguntó asombrada la Culebra al Caracol - . Se entierra tan bien como una Oruga.

- ¿Qué pasa? - preguntó una voz detrás de ellos - . Levantaron la cabeza y era la señorita Oruga. Justo en ese momento el animalito salía de la tierra. La señorita Oruga no cabía de su asombro al ver que el animalito hacía lo mismo que ella y apuradamente le preguntó al extraño animal. - ¿Eres tú de la familia de las Orugas? - Yo no sé - respondió el animalito. En eso llegaron el Ciempiés y la Babosa.

- ¡Qué ejemplar! - comentó el Ciempiés -. Él tiene anillos en el cuerpo como los míos. Dime, eres tú de la familia de los Ciempiés? - Yo no sé - respondió el animalito, dejando un caminito de agua en la tierra, mientras reptaba. -¡Qué hermoso! - se dijo a sí misma la Babosa, por su caminito de agua. Finalmente como la tarde caía, los animalitos tenían que volver a sus casas para cenar. Se despidieron del animalito y partieron. El pobre se quedó completamente solo, no sabía a dónde ir y tampoco sabía quién era...

Muy triste se puso en marcha...reptando por el camino, mientras se preguntaba: - ¿Quién seré yo? - ¿Podrá alguien quererme? - ¿Seré necesario? El animalito reptó y reptó hasta perderse en el largo camino... Al día siguiente, la señora Culebra, el Ciempiés, la señorita Oruga, la Babosa y el Caracol, no tenían más que un solo deseo, que era volver a la orilla del río con la esperanza de encontrar allí al pequeño y extraño animalito. Pero él no estaba y decidieron partir en la búsqueda de su amigo.

Cuando iban caminando...se encontraron con un gran Circo, que estaba cerca del camino. Al llegar a la puerta se dieron cuenta que no podían entrar. Un señor gordo estaba allí y gritaba muy fuerte, con su ronca voz: - Entrada a diez dólares, entrada a diez dólares. El Caracol tenía sólo dos monedas de dólar y algunos botones, la señora Culebra tenía tres alfileres de gancho, la

Babosa una piedra, la señorita Oruga no tenía más que su pañuelo y el Ciempiés...no tenía nada de nada...Ellos no tenían dinero para pagar las entradas.

- Déjenles entrar por favor, ellos son mis amigos. Inmediatamente el señor gordo les dejó entrar a todos y ¡qué sorpresa!... ¡Era el animalito del río! -Qué vamos a hacer? - decía la señora Culebra - ...Justo en ese momento...escucharon una divertida vocecita que decía: Él se encontraba sobre una gran mesa y estaba vestido con un magnífico traje a rayitas. Al lado de él había una hermosa caja de vidrio con tierras, planta y una encantadora semillita.

-El Director del Circo me encontró anoche reptando por el camino y se puso muy contento, porque me dijo que yo era una verdadera "Lombriz de Tierra" y que era el animalito más raro e interesante que había en el mundo. Me propuso entrar a su Circo y tener para mí solo una casita, que es esta cajita de vidrio con tierra y que él llama Terrario. En él hay suficiente tierra húmeda, hermosas plantas y mi amiga la semillita Pepa, quien me contó una hermosa historia sobre las Lombrices de Tierra. - ¿Cómo llegaste ahí? - le preguntó el Caracol al animalito, a lo que éste respondió:
- Pepa, cuéntanos la historia - replicaron los amiguitos de la Lombriz... La semilla Pepa muy contenta les dijo: - Escuchen atentamente para que nunca olviden lo que les voy a contar: - "Las Lombrices de Tierra son muy necesarias para el hombre, sobre todo para nosotras, las semillas que él planta. Ellas reptan bajo la tierra haciendo túneles muy largos, los que dejan que entre aire a ella y que el agua corra mejor por debajo. Sin su ayuda sería muy difícil que nosotras creciéramos tan bien como ahora. Si no sirvieran para nada, Dios no las habría creado..."

Todos los animalitos saltaron de alegría al escuchar este pequeño relato, porque la Lombriz de Tierra ya podía estar tranquila, ella sabía quién era, todos la querían y además sabía que era necesaria. Todos los amigos de la Lombriz, junto al Director del Circo, hicieron un gran cartel que pegaron bajo el mesón y éste decía: -¡Ella tiene piel suave y brillante! -¡Ella no tiene ojos! - ¡Ella es formidable! - ¡Mírenla! - dijo el Ciempiés, con orgullo -. Ella tiene anillos en el cuerpo como los míos.
- ¡Sí!, y se entierra como yo - dijo la Oruga. - Ella salió de un huevito chiquitito, igual que mis hijos, aunque mis huevos son más grandes - dijo la señora Culebra. La Babosa que era tímida, estaba muy feliz porque la Lombriz hacía el mismo caminito de agua que ella hacía.

El Caracol estaba dichoso y orgulloso de haber sido el descubridor del huevito de Lombriz de Tierra, que estaba en el fondo de un hoyo negro y profundo. La Lombriz estaba muy pero muy contenta, porque ella se parece en alguna cosa a todos los otros animalitos que ya eran sus

amigos. Y así continuó la vida y cada vez iban más animales al Circo a visitar a la Lombriz de Tierra, que también se hizo amiga de todos los niños y adultos del mundo...

Les ha gustado? ¡Espero que si…!
¿Cuántos personajes intervienen en el cuento? ¿Quién descubrió al huevito pequeñito redondito y chiquitito? ¿Qué encontraron la Señora Culebra cuando fueron a la orilla del río? Al día siguiente, ¿Dónde se reencontraron con el animalito? ¿Cómo se llamaba el extraño animalito según el director del circo?

¿Quién les contó la historia de las lombrices de tierra a los amiguitos de la lombriz? Una vez leído el cuento, crees que son necesarias las lombrices para el suelo? Inventa un final diferente para este cuento. ¿Podemos realizar algún tipo de reciclaje con las lombrices? ¿Cuál? ¿En qué consiste?

TIEMPO: 30 MINUTOS

PARADA N°5 FILTRO DE AGUAS GRISES

Esta tecnología está compuesta por tres tanques construidos con ladrillo con enlucido interno para evitar fugas, ubicados a alturas diferentes. Las bases de las cajas tienen una base de hormigón de 5 cm y tubos de PVC de 2 pulgadas de diámetro.

El 65% de agua que entra al hogar se convierte en aguas grises y provienen de lavandería, ducha, lavamanos. Esta agua puede ser reutilizada, alargando así su ciclo de vida, añadiendo valor a su uso. El filtro de aguas grises es un sistema que funciona por gravedad, es decir que de un punto a otro, el agua fluye porque se encuentra en una posición más elevada. El sistema consta de 3 tanques dispuestos a alturas diferentes, en el primer tanque se recogen las aguas, el segundo actúa como sedimentador y separa las grasas, en esta caja el agua permanece 24 horas para asegurar que se realice la sedimentación y digestión de la materia orgánica, que con el tiempo desarrolla un lecho de lodos activados enriquecido con microbiología que ayuda a realizar este proceso, y el tercero contiene algunos materiales piedra en la parte inferior, en el centro se siembran plantas con una mezcla de arena y tierra con tubos ubicados cada 10-15 cm para asegurar que las plantas reciban el agua, y cerca del tubo de salida de agua se encuentra otra capa de piedras. Las plantas deben sembrarse con una distancia entre 10-15 cm. El sistema debe estar ubicado cerca del huerto donde finalmente se aprovecharan las aguas resultantes. Esta agua nos va servir para riego de nuestras plantitas.

TIEMPO: 15 MINUTOS

PARADA N°6 AREA DE RESTAURANTE

Nos encontramos en el Área de Restaurante, recuerdas que en el huerto cosechamos hortalizas, frutas, plantas medicinales, ahora es el momento de lavar estos alimentos pero el agua es tan importante aquí es un elemento vital que les proporcionaremos una cantidad adecuada para lavar los alimentos cosechados no la desperdicies listos adelante!!

Ahora bien estos alimentos los vamos a preparar en el restaurante de la granja y finalmente de gustaremos de los sabores y colores a la vista de los nevados y montañas que nos rodean respirando una aire fresco y puro.

TIEMPO: 45 MINUTOS

PARADA N°7 AREA DE EDUCACIÓN AMBIENTAL

En el transcurso del recorrido por la granja hemos generado una gran cantidad de desechos. La basura y los residuos está formada por todo aquello que no nos sirve y tiramos para deshacernos de ello por ejemplo los restos de alimentos… ¿alguien me puede decir otro tipo de desecho? Bueno piensen que estos materiales son arrojados a los basureros a diario ¿creen ustedes que son todos iguales? Pues no, existen dos clases principales de residuos: los desechos orgánicos son los que se pudren como los restos de comida, frutas, verduras, sus cascaras, carnes, huevos ¿alguien se acuerda en que parte de la granja hemos reutilizado estos residuos?..

El otro tipo de residuos son los desechos inorgánicos son aquellos que se descomponen lentamente como el plástico que tarda hasta 200 años en descomponerse. Algunos de estos residuos son envases de plástico, vidrio, lata, papel y cartón.

Ustedes observaron que a lo largo de la granja existen unos puntos ecológicos donde puedes depositar tus residuos en recipientes que clasifican el tipo de residuo sea este inorgánico u orgánico ¿alguien me puede decir los colores de estos recipientes? .Muy bien recuerden depositarlos nos ayudar a conservar este espacio que también desde ahora en adelante será suyo.

TIEMPO: 20 MINUTOS

iv. Finalización

GUIA: Bueno el recorrido ha terminado espero que les haya gustado todas las actividades que realizamos en la granja. Para finalizar como estoy seguro que todos ustedes van a proteger y cuidar nuestro planeta les voy entregar un certificado que les convierte en "guardianes de la naturaleza", por lo que deben ayudarnos con sus actitudes y comportamientos a salvar nuestro planeta.

d) Prestadores de Servicios

Tabla 56. *Prestadores de servicios del paquete #1*

ACTIVIDAD	ESTABLECIMIENTO	COSTO
Desayuno	Restaurante de la granja	**$ 3**
Almuerzo	Restaurante de la granja	**$4**
Box Lunch	Restaurante de la granja	**$2**
Guianza	Guía nativo	**$40**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

e) Estructura de Costos

En el estudio de mercado previamente descrito se identificó el precio que estarían dispuestos a pagar los turistas locales por los servicios, actividades e infraestructura de entretenimiento, estos resultados arrojaron un gasto promedio **19,25** dólares preció que servirá como referencia para establecer el costo del paquete por persona y por día

Tabla 57. *Estructura de costos del paquete #01*

CONCEPTO	2-6 PAX		7-12 PAX		12-16 PAX	
	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
COSTOS FIJOS	**40**	**6,67**	**40**	**3,64**	**40**	**2,5**
GUIANZA	40	6,67	40	3,64	40	2,5
COSTOS VARIABLES	**78**	**13**	**156**	**13**	**208**	**13**
INGRESO	6	1	12	1	16	1
DESAYUNO	18	3	36	3	48	3
ALMUERZO	24	4	48	4	64	4
BOX LUNCH	12	2	24	2	32	2
ACTIVIDADES AGROECOTURISTICAS	18	3	36	3	48	3
SUB TOTAL 1	**118**	**19,67**	**196**	**16,64**	**248**	**15,5**
COSTOS DIRECTOS	**23,6**	**3,8**	**39,2**	**3,2**	**49,6**	**3**
GASTOS DE ADMINISTRACION 10%	11,8	1,9	19,6	1,6	24,8	1,5

GASTOS DE VENTAS 10%	11,8	1,9	19,6	1,6	24,8	1,5
SUB TOTAL 2	**141,6**	**23,47**	**235,2**	**19,84**	**297,6**	**18,5**
IMPUESTOS IVA 14 %	19,82	3,28	32,92	2,77	41,66	2,59
COSTOS TOTALES	**161,42**	**26,75**	**268,12**	**22,61**	**339,26**	**21,09**
UTILIDAD 20%	32,28	5,35	53,62	4,5	67,85	4,21
PRECIO DE VENTA P.V.P	**193,7**	**32,1**	**321,74**	**27,11**	**407,11**	**25,3**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

2) Paquetes modelo de turismo agroecológico para el turista nacional

No.01: "LA MARAVILLOSA VIDA EN LA GRANJA"
CÓDIGO: PAQ 02
DURACIÓN: 2 DIAS Y 1 NOCHE
CARÁCTER: AGROECOTURISMO – RECORRIDO

a) Descripción del paquete

Disfrute de la actividades de la "Granja integral ecoturística del bosque", aquí se podrá observar el "paisaje cultivado" con la diversidad en productos agrícolas, participar en las labores de siembra y cosecha, participar en el cuidado y manejo de las especies pecuarias, degustar la gastronomía típica en el restaurante de la granja, conocer los juegos tradicionales, apreciar la belleza paisajística del lugar, observar aves en sus alrededores, conocer la riqueza cultural del pueblo licteño, y participar en actividades de cuidado al medio ambiente con las practicas agroecológicas, además de pasear a caballos y observar los paisajes alrededor de la granja y disfrutar del contacto con la naturaleza acampando y conociendo las historias y leyendas de la parroquia.

b) Itinerario

Tabla 58. *Itinerario del paquete "La maravillosa vida en la granja"*

DIA 1	
ACTIVIDAD	**LUGAR**
Registro en Recepción	Oficina de Recepción
Charla de Bienvenida (Presentación Básica de la Granja y explicación de las actividades a realizarse en el día)	Sala General
Desayuno típico en el comedor	Comedor
Recorrido al área de producción (Explicación técnica e interactiva de cada una de las sub áreas).	Huerto Agroecológico
Cosecha de productos Agroecológicos (Indicaciones - Cosecha- Empaquetamiento).	Huerto Agroecológico
Siembra de hortalizas, frutales y plantas medicinales (Antes de iniciar la actividad se realizará una explicación técnica y la entrega de insumos necesarios	Tierra tratada

Actividad de Elaboración de Abonos orgánicos (Abono bocashi, composta).	Tierra tratada
Refrigerio Típico	Restaurante de la granja
Práctica de juegos tradicionales	Área de entretenimiento y juegos de la granja.
Taller de preparación de alimentos agroecológicos (lavado y preparación de alimentos con una cantidad de agua adecuada)	Restaurante de la Granja
Almuerzo	Restaurante de la Granja
Tiempo libre.- los turistas podrán pasear por la granja, observar aves en su alrededores, participar en los juegos infantiles, montar a caballo, observar el paisaje y descansar	Alrededores de la Granja
Se realiza el recorrido por el área de producción pecuaria explicando y mostrando la composición de las granjas de una manera técnica e interactiva	Granjas Pecuarias
Por el área donde se encuentra el pasto cultivado los turistas proceden a cortar, acarrear la hierba y alimentar a los animales.	Área de Pastos Granjas Pecuarias
A continuación se ordeñara a la vaca	Establo de Vacas
Los turistas tendrán la posibilidad de acceder a un vaso con leche y un refrigerio típico	Restaurante de la granja
Educación Ambiental.- Actividades de concienciación del medio ambiente (lombricultura, planta de tratamiento de aguas grises, cuidado del suelo, diversificación de cultivos, elaboración de abonos orgánicos, importancia del agua, manejo de desechos orgánicos e inorgánicos etc.)	Alrededores de la granja
Tiempo libre para uso de las instalaciones. Traslado hacia el lugar del campamento Cena en el lugar de campamento Fogata y relato de mitos, leyendas y tradiciones del sector	Alrededores de la granja Área de Camping Área de Camping Área de Camping
DIA 2	
Actividad	**Lugar**
Desayuno Típico	Restaurante de la granja
Cabalgata por la granja y el sector	Granja y sus alrededores
Refrigerio	Restaurante de la Granja
Tiempo libre para uso de las instalaciones	Alrededores de la granja
Elaboración de Comida típica para quienes deseen participar	Restaurante de la granja
Almuerzo	Restaurante de la granja
Tiempo Libre para uso de la instalaciones	Alrededores de la granja
Preparación de semilleros y trasplante de plántulas	Huerto agroecológico
Educación Ambiental.- Actividades de concienciación del medio ambiente (lombricultura, planta de tratamiento de aguas grises, cuidado del suelo, diversificación de cultivos, elaboración de abonos orgánicos, importancia del agua, manejo de desechos orgánicos e inorgánicos etc.)	Alredores de la granja
Despedida	Parqueadero

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

i. Que llevar

Cámara fotográfica, ropa abrigada (impermeable, guantes, bufanda), poncho de aguas, botas de caucho, gorra, protector solar

ii. Que no llevar

Bebidas alcohólicas, equipos de sonido, armas blancas y de fuego

iii. El paquete incluye:

Alimentación: 2 Desayuno**,** 2 Almuerzo, 1 Cena**,** 3 Refrigerios

Guianza: Guía nativo (1 cada 10 personas)

Insumos Necesarios: vegetales: Hortalizas Disponible; Frutas: Tomate, taxo, mora; Plantas medicinales (varias)**;** Granos: maíz**:** Lácteos: leche

Requerimientos: Azadón**,** semillas**,** pala**,** implementos para acampar**,** alquiler de Caballos

iv. El paquete no incluye:

Comidas no especificadas, bebidas extras, gastos personales propinas, alquiler (ponchos de agua, binoculares, botas de caucho, gorra)

v. Nota: Durante la visita un guía nativo acompañara al grupo.

c) Prestadores de Servicios

Tabla 59. *Prestadores de servicios del paquete #2*

ACTIVIDAD	ESTABLECIMIENTO	COSTO
Desayuno	Restaurante de la granja	**$ 3**
Almuerzo	Restaurante de la granja	**$4**
Box Lunch	Restaurante de la granja	**$2**
Guianza	Guía nativo	**$40**
Zona de Camping	Área de Camping	**$10**
Cabalgata	Establo de Caballos	**$15**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

d) Estructura de Costos

En el estudio de mercado previamente descrito se identificó el precio que estarían dispuestos a pagar los turistas nacionales por los servicios, actividades e infraestructura de entretenimiento, estos resultados se mantienen en mayor cantidad en el rango de **25-30** dólares x día preció que servirá como referencia para establecer el costo del paquete por persona y por día

Tabla 60. *Estructura de costos del paquete #2*

CONCEPTO	2-6 PAX		7-12 PAX		12-16 PAX	
	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO	COSTO TOTAL	COSTO UNITARIO
COSTOS FIJOS	**40**	**6,67**	**40**	**3,64**	**40**	**2,5**
GUIANZA	40	6,67	40	3,64	40	2,5

COSTOS VARIABLES	**129**	**21,5**	**247**	**21,5**	**248**	**21,5**
INGRESO	6	1	12	1	16	1
ALQUILER DE CAMPING	12	2	24	2	32	2
ALQUILER DE CABALLOS	15	2,5	30	2,5	40	2,5
DESAYUNO	18	3	33	3	48	3
BOX LUNCH	12	2	24	2	32	2
ACTIVIDADES AGRECOTURISTICAS	18	3	36	3	48	3
ALMUERZO	24	4	44	4	64	4
CENA	24	4	44	4	64	4
SUB TOTAL 1	**169**	**28,17**	**287**	**25,14**	**288**	**24**
COSTOS DIRECTOS	**33,8**	**5,6**	**57,4**	**5**	**57,6**	**4,8**
GASTOS DE ADMINISTRACION 10%	16,9	2,8	28,7	2,5	28,8	2,4
GASTOS DE VENTAS 10%	16,9	2,8	28,7	2,5	28,8	2,4
SUB TOTAL 2	**202,8**	**33,77**	**344,4**	**30,14**	**345,6**	**28,8**
IMPUESTOS IVA 14 %	28,39	4,72	48,16	4,21	48,38	4,02
COSTOS TOTALES	**231,19**	**38,49**	**392,56**	**34,35**	**393,98**	**32,82**
UTILIDAD 20%	**46,2**	**7,69**	**78,51**	**6,87**	**78,79**	**6,56**
PRECIO DE VENTA P.V.P	**277,39**	**46,18**	**471,07**	**41,22**	**472,77**	**39,38**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

d. Canasta Orgánica

Como alternativa para incrementar el ingreso económico para la Granja del bosque, se creara y venderá canastas orgánicas de diferentes costos, las mismas que podrán ser armadas con diferentes productos por los viajeros visitantes de acuerdo a sus necesidades.

Tabla 61. *Productos orgánicos*

Productos Orgánicos				
Hortalizas	**Frutales**	**Leguminosas y Cereales**	**Plantas Medicinales**	**Productos elaborados**
Zanahorias	Taxo	Frejol	Manzanilla	Huevos
Brócoli	Granadilla	Choclo	Toronjil	Yogurt
Cebolla	Mora	Papas	Menta	Majar de leche
	Claudia		Orégano	Queso
	Uvilla		Cedrón	Mermelada
	Tomate		Romero	

	Matico
	Llantén

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Los precios de las canastas orgánicas variaran depende la cantidad de productos que el viajero visitante escoja para su compra.

e. Gastos de construcción y equipamiento necesario para la Granja desglosado

1) Presupuesto de Construcción

El presupuesto está definido de acuerdo al metro cuadrado de construcción tomando como referencia que el metro cuadrado de construcción en el área donde se implementará la granja Integral es de 300,00.

A continuación se detalla los precios referenciales de la obra:

Tabla 62. *Rubros de construcción de la granja*

GRANJA INTEGRAL ECOTURÍSTICA					
Núm.	**Rubro**	**Unidad**	**Cantidad**	**Precio unitario**	**Precio total**
1	Restaurante y Administrativo	m2	323,90	300,00	97170,00
2	Jardín	m2	86,00	15,00	1290,00
3	Parqueadero	m2	263,00	8,50	2235,50
4	Establo de caballos	m2	100,00	30	3000,00
5	Establo de vacas	m2	100,00	30	3000,00
6	Gallinero	m2	100,00	10	1000,00
7	Cuyeras	m2	100,00	10	1000,00
8	Conejeras	m2	50,00	10	500,00
9	Chancheras	m2	100,00	10	1000,00
10	Sendero (tierra)	m2	4164,85	12	49978,20
11	Estanque de lombrices	m2	20,00	10	200,00
12	Tierra tratada (Tractor)	m2	5334,00	0,01	53,34
13	Parcelas semilla	m2	1400	613,50	613,50
14	Pasto cultivado	m2	2534,00	64,5	64,50
15	Mano de obra Jornaleros	m2	5334,00	0,12	640,08
16	Dotación de animales	U	354	9140	9140
17	Baño de la granja	m2	8,17	300	2451,00
18	Planta de tratamiento	m2	6,4	55	352,00
19	Juego múltiple 1	U	1	4500	4500,00
20	Juego múltiple 2	U	1	4800	4800,00

TOTAL	**182988,12**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

El tiempo estimado de obra en concluirse es de seis meses (180 días). Precio total de construcción en sumatoria de rubros ejecutables del técnico esto incluye el área administrativa, área de restaurante y el área de producción y recreación. Dan la suma total de **$ 182988,12** (ciento setenta y dos mil ciento tres con noventa y seis centavos dólares americanos).

Para la construcción de la infraestructura de la granja se lo va a realizar de tipo rustica y tradicional guardando la armonía con la naturaleza que la rodea y de esta forma poder brindar al cliente la mejor atención y confort durante su estadía en el lugar.

Para el diseño de la infraestructura se utilizaran materiales como madera, ladrillo, cemento y tuberías PVC, zinc para lo que es la construcción, además se contará con preparación de tierra en la zona de práctica agrícola y pecuaria.

Tabla 63. *Rubros de infraestructura turística*

RUBRO	ÁREA	PRECIO UNITARIO	PRECIO TOTAL
Terreno	11000 m²	----------	Donado (50.000)
Infraestructura Turística	10525,47 m²	----------	182988,12
		TOTAL	**232988,12**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

El terreno donde se va a realizar la construcción de la granja es de propiedad la Ing. Lilian Balseca tiene una extensión de tierra de tres hectáreas de las cuales en 11000 metros cuadrados ha permitido el levantamiento y estudio del presente proyecto, el terreno queda a un costado derecho de la vía de primer orden Riobamba-Licto en el Km 13.

Para tener una idea clara del costo de la inversión total que tendrá la realización del proyecto se detallara a continuación cada uno de los rubros que serán utilizados:

2) Herramientas, Equipos, Insumos y Enseres Componente Agrícola

Tabla 64. *Herramientas, equipos, insumos, y enseres componente agrícola*

Descripción	Rubro	Cantidad	Costos Unitarios	Costos
	Rollo de cordón para los cultivos	40	5	200
Cultivos	Rollo de cinta adhesiva para insectos	40	7	280
Compostera	Tablones de madera para cajas	15	3	45

Descripción	Rubro	Cantidad	Costos Unitarios	Costos
	Clavos	20lb	2	40
	Tablones de madera para lechos	15	3	45
	Clavos	20lb	2	40
Lombricultura	Kilo de lombriz roja californiana	60	10	600
	Caneca de plástico	5	12	60
	Litro de melaza	10	1,5	15
Abonos Orgánicos	Baldes de plástico	20	8	160
	Tarro de semillas de zanahoria	2	32	40
	Tarro de semillas de brócoli	2	30	60
	Tarro de semillas de cebolla blanca	2	38	76
	Caja de plantas de tomate de árbol	1*50	50	50
	Caja de plantas de mora	1*50	50	50
	Caja de plantas de taxo	1*50	50	50
	Caja de plantas de granadilla	1*50	50	50
	Caja de plantas de Claudia	1*50	50	50
	Arroba de Frejol	1	60	60
	Quintal de Maíz	1	80	80
	Quintal de Papas	2	10	20
	Tarro de semillas de menta	1	30	30
	Tarro de semillas de manzanilla	1	30	30
	Tarro de semillas de toronjil	1	33	33
	Tarro de semillas de orégano	1	30	30
	Tarro de semillas de cedrón	1	40	40
	Tarro de semillas de romero	1	40	40
	Tarro de semillas de matico	1	30	30
Semillas	Tarro de semillas de llantén	1	30	30
Maquinaria	Mini-tractor Husqvarna Drt900	1	2199	2199
	Hoz	20	1	20
	Palas	20	3,5	70
	Picos	20	4	80
	Azadón	20	5	100
	Rastrillo	20	6	120
	Carretilla de madera	5	30	150
	Machete	6	4	24
	Regaderas	20	3,1	31
Herramientas	Llave pistola para jardín de riego	4	1,6	6,4
	Aspersor plástico	1	12	12
	Medidor de humedad de granos secos	1	90	90
	Sembradora	1	50	50
	Trituradora de residuos orgánicos	1	700	700
	Desbrozadora Murray M43x	1	320	320
	Picadora de forrajes	1	650	650
Equipos Agrícolas	Plantadora de Hortalizas	1	72	72
	Piola plástico uso agrícola	4	20	80
Otros	Manual agrícola de tecnología limpia	1	61	61

Descripción	Rubro	Cantidad	Costos Unitarios	Costos
	Maguera	3	12	36
	Funda de viveros siembra bolsas	100	1	100
TOTAL				**8070,4**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Los gastos totales del componente agrícola que incluye cultivos, compostera, lombricultura, semillas, maquinaria, herramientas, equipos agrícolas y tienen una inversión total de 8070,4 representado en la tabla 64.

3) Herramientas, Equipos, Insumos y Enseres Componente Pecuario

Tabla 65. *Herramientas, equipos, insumos y enseres componente pecuario*

Descripción	Rubro	Cantidad	Costos Unitarios	Costos
	Lechero de Aluminio 6 lt	5	9	45
	Cerco eléctrico para ganado	2	12,59	25,8
	Guantes de algodón con nitrilo	2	10	20
Vacas	Insumos veterinarios (varios)	1 paquete	300	300
	Comederos de plástico	5	35	175
	Argolla rozal	5	15	75
	cadena con mosquetón 60 cm	5	35	175
	aperos de cabeza	5	39	195
	monturas	5	200	1000
	Cinchas	5	35	135
	zamarros	5	20	200
	enjalmas	5	30	120
	champús	2	32	64
	Cepillos	2	5	10
	Estribos	10	16	120
	aceite para caballo	1	10	10
	implementos de herrar	20	8	160
Caballos	Insumos veterinarios (varios)	1 paquete	500	500
	Bebederos y comederos de plástico	11	2,3	25,3
Cuyes	Insumos veterinarios (varios)	1	150	150
	Bebederos y comederos de plástico	10	4,5	45
	Insumos veterinarios (varios)	1 paquete	100	100
Conejos	Corta pezuñas, uñas, garras y patas	1	10	10
	Comederos de plástico	3	20	60
	calefactor avícola Gasones m8	1	125	125
	balanceado de pollos	20	18	360
Pollos	Bebederos de plástico	4	15	60
	Balanceado de cerdos	5	18	90
	comedero de cemento	1	180	180
	bebederos para cerdos metal	5	5	25
Cerdos	Insumos veterinarios (varios)	1 paquete	250	250
	Puntales de madera corrales de vacas	200	3	600
Áreas de Pastoreo	Puntales de madera corrales de caballo	200	3	600
	Semilla de Pasto lechero 2534 m²	8	4	32
	Semilla de Trébol 2534 m²	2	1,25	2,5
Rubros de Alimenta	Saco de abono para el potrero 2534 m²	1	30	30
	Vacas	5 Unidades	800	4000
	Caballos	5 Unidades	800	4000
Semovientes	Pollos	200 U	1,5	300

Cuyes	110 U	6	660
Conejos	10 Unidades	4	40
Cerdos	4 Unidades	20	80
TOTAL			**15154,6**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Los gastos totales del componente pecuario que incluye vacas, caballos, cuyes, conejos, pollos, cerdos, áreas de pastoreo, rubros de alimentación y semovientes tienen una inversión total de 15154,6 representado en la tabla 65.

4) Equipamiento para la cocina y restaurante

Tabla 66. *Equipamiento para la cocina y restaurante*

DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO (USD)	COSTO TOTAL (USD)
Equipos de Cocina			
Refrigerador (12 pies)	1	800	800
Cocina	1	800	800
Extintor de incendios	1	18	18
Licuadora	1	80	80
Batidora	1	20,54	20,54
Horno	1	350	350
Microonda.	1	150	150
Campana Extractor de Olores	1	191	191
Cilindro de gas	2	50	100
Estantería 280x233x48cm	1	1000	1000
SUB TOTAL 1			**3509,54**
Mobiliario			
Mesa + 4 sillas el juego	3	250	750
Mesa + 8 sillas el juego	4	500	2000
Mostrador	1	280	280
SUB TOTAL 2			**3030**
Batería de Cocina			
Cacerolas 34cmx30.4lt	2	77,88	155,76
Cacerolas 20cmx6.5lt	8	40	320
Cacerolas 24cmx10.5lt	2	47,75	95,5
Cacerolas 28cmx17.24lt	2	59,69	119,38
Tamalera 40lt	2	55	110
Sartén 10lt	2	20,24	40,48
Bolws 1lt	15	3,4	51
Bolws 5lt	10	4,5	45
Bolws 15lt	4	8,45	33,8
Bolws 30lt	2	14,67	29,34
Escurridor 10lt	2	5	10
Jarra medidora 1lt	3	3,22	9,66
Sartén 5lt	3	15,34	46,02

Sartén antiadherente 18x2.5	2	22	44
Licuadora 1lt	1	53,98	53,98
Procesador 2lt	1	109	109
Balanza digital 10lb	2	68,34	136,68
Bandejas plásticas mise en place 35x45	80	3,45	276
Tablas de picar rojas 35x45	3	4	12
Tablas de picar blancas 35x45	3	4	12
Tablas de picar verdes 35x45	3	4	12
Rodillo pequeño 29.5cm	2	3	6
Espátulas de goma 29.5 cm	3	5	15
Mortero	2	10	20
Colador fino de tela metálica 20 cm	2	3	6
Colador chino 20 cm	1	12	12
Rallador manual	3	8	24
Sil pack silicona	2	49	98
Mandolina	1	59,67	59,67
Cucharones 18x9.5 cm	3	6,78	20,34
Manga	1	5,08	5,08
Boquillas juego	1	30	30
Juego de cortapastas redondo	1	84	84
Juego de cortapastas cuadrado	1	84	84
Espumadera 10x18 cm	3	11,5	34,5
Espátula para huevos 10x18 cm	3	11,89	35,67
Moldes un juego	1	70,45	70,45
SUB TOTAL 3			**2326,31**
Herramientas			
Cuchillo de golpe 39 cm	2	7,18	14,36
Cuchillo medio golpe 49.5 cm	2	9,71	19,42
Cuchillo cebollero 37.9 cm	2	5,87	11,74
Cuchillo para pan 39 cm	2	7,18	14,36
Deshuesadora 30 cm	2	6,31	12,62
Puntilla 16 cm	2	4,21	8,42
Abrelatas 28 cm	2	3,48	6,96
Chaira 36 cm	2	4,67	9,34
SUB TOTAL 4			**97,22**
Menaje			
Mantelería	6	10	60
Carta del Menú	24	6	144
Uniforme delantal y gorro	3	10	30
Florero con flores	10	10	100
Servilletas de tela	40	10	400
SUB TOTAL 5			**734**
Vajilla			
Plato sopero porcelana	40	2	80
Plato tendido porcelana	40	2	80
Plato postre	40	1,87	74,8

Plato sopero metálico	40	1,5	60
Plato tendido metálico	40	1,54	61,6
Plato postre metálico	40	1,1	44
Tenedores	40	0,7	28
Cuchillo	40	0,8	32
Cuchara sopera	40	0,6	24
Cuchara para postre	40	0,6	24
Jarros metálicos café	40	0,8	32
SUB TOTAL 6			**540,4**
Insumos			
Servilletas	1	1,3	1,3
Sorbetes	1	1,5	1,5
Palillos	1	0,8	0,8
SUB TOTAL 7			**3,6**
Cristalería			
Vaso para agua	40	0,7	28
Copas	40	0,6	24
SUB TOTAL 8			**52**
SERVICIOS HIGIENICOS			
Material de Limpieza			
Trapeador	3	3,13	9,39
Escoba	2	2	4
Recogedor de basura	3	1	3
Basurero	4	3	12
Accesorios			
Espejo	2	10	20
Alfombra	2	7	14
Insumos			
Papel higiénico (paquete 6 unidas)	1	3	3
Menaje			
Toalla pequeña	2	4,5	9
SUB TOTAL 9			**74,39**
DECORACIÓN INTERNA			
Cortinas	6	35	210
Porta cubiertos de paja.	10	1	10
Adornos de cebada	4	1	4
Vasijas de barro	4	4,5	18
SUB TOTAL 10			**242**
TOTAL			**10609,46**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

El equipamiento de la cocina contara gastos en equipos de cocina, mobiliario, batería de cocina, herramienta, menaje, vajillas, insumos cristalería, servicios higiénicos y decoración interna estos gastos desglosados en la tabla 66 y todos estos rubros dan un costo total de inversión de 10609,46

Tabla 67. *Materia prima para el área de restaurante*

MATERIA PRIMA			
Material	**Cantidad**	**Costo Semanal**	**Costo Total Anual**
Grasas			
Mantequilla	5 kg	2,07	107,47
Aceite	1/2 caja	3,88	201,5
Achiote	1/2 caja	6,98	362,7
Ac. Oliva	6 unid	7,18	373,3392
Mayonesa	12 sachet	13,52	702,832
Víveres secos			
Azúcar	12 kg	2,18	113,48
Champiñones	4 kg	6,95	361,41
Café	15 libras	5,58	290,16
Harina trigo	2 kg	0,74	38,69
Pan rallado	1 quintal	10,33	537,33
Arroz	30 libras	0,21	10,75
Maní	110 libras	11,37	591,07
Maicena	10 fundas	1,14	59,11
Orégano	2 libras	2,07	107,47
Sal	200 gr	1,41	73,08
Pimienta blanca	200 gr	4,13	214,93
Pimienta negra	Frasco pequeño	6,2	322,4
Nuez moscada	30 libras	3,41	177,32
Mostaza	2 kg	0,62	32,24
Harina de maíz	30 libras	7,44	386,88
Harina de cebada	15 fundas	3,1	161,2
Lácteos			
Leche	30 unid	4,34	225,68
Huevos	4 cubetas	2,48	128,96
Queso fresco	8 unid	3,8	197,74
Requesón	1 kilo	2,17	112,84
Queso mozzarella	40 latas	17,77	924,21
Huevos	4 fundas	4,34	225,68
Embutidos			
Tocino	1 kg	5,43	282,1
Víveres frescos			
Apio	1 atado	0,21	10,75
Cebolla perla	1/2 saco	2,69	139,71
Cebolla colorada	1 saco	5,79	300,91
Jengibre	4 kg	1,96	102,09
Espinaca	1 canasta	1,24	64,48
Eneldo	2 atados	0,16	8,17
Papa	2 sacos	6,61	343,89
Perejil	1 atado	0,21	10,75

MATERIA PRIMA			
Material	**Cantidad**	**Costo Semanal**	**Costo Total Anual**
Zanahoria	1 saco	0,83	42,99
Aguacate	1 caja	5,58	290,16
Cebolla blanca	1 atado	0,21	10,75
Hierba buena	1 atado	0,21	10,75
Limón sutil	100 unid	0,52	26,87
Tomate riñón	1 caja	2,48	128,96
Albahaca	1 porción	0,21	10,75
Tomate de árbol	1 caja	2,69	139,71
Pimiento rojo	1/2 caja	2,31	120,36
Cilantro	1 atado	0,21	10,75
Orégano	500 gr	1,24	64,48
Lechuga	1 saco	1,24	64,48
Vainita	1 caja	0,67	34,93
Choclo	1 saco	2,89	150,45
Pimiento verde	1/2 saco	1,76	91,35
Carnes			
Pollo	13 unid	32,55	1692,6
Carne de res	4 kg	1,65	85,97
Tripa y sangre de borrego	10,4 kg	10,32	536,47
Carne de res lomo fino	10,5 kg	21,05	1094,55
Librillo	10 kg	9,93	516,38
Cuy	27 unid	55,8	2901,6
Condimentos			
Pimienta dulce	300 gr	1,78	92,42
Clavo de olor	1 libra	0,93	48,36
Canela tallos	300 gr	3,1	161,2
Bebidas alcohólicas			
Cerveza	1 jaba	2,65	137,56
Licor de menta	8 unid	7,44	386,88
Vino tinto	8 unid	5,79	300,91
		TOTAL	**17455,9612**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Los rubros de materia prima dan un total de 17455,9612 representado en la tabla 67, cabe destacar que algunos productos alimenticios se darán en la granja por lo cual se pudiera bajar este precio de inversión

5) Área de Recepción y Gerencia

Tabla 68. *Equipos y mobiliario para el área de recepción y gerencia*

Artículo	Cantidad	Costo Unitario	Costo Total
Muebles y enseres			

Counter	1	400	400
Archivador	1	110	110
Librero	1	110	110
Mueble de Computadora	1	33,92	33,92
Escritorio	2	199	398
Silla giratoria	2	20	40
Sillas	4	15	60
Botiquín De Pared Metálico Para Empresas	1	99	99
Gigantografía de 1.40m x1.20m	1	22	22
Juego de muebles	1	400	400
Equipos de Computación			
Computadora Intel Core I5 3.2 4ta Generación	2	680	1360
Impresoras Canon Mg2510 Con Sistema De Tinta Continua	1	80	80
Máquinas y Equipos			
Calculadora	2	10	20
Teléfono/fax	2	150	300
Materiales de Oficina			
Resmas de Papel	4	3,5	14
Carpetas	20	0,15	3
Perforadora	2	4,4	8,8
Esferos (caja)	5	2,5	12,5
Regla	1	0,35	0,35
Lápices (caja)	2	2	4
Borradores (caja)	2	1,75	3,5
Resaltadores	4	0,75	3
Corrector (caja)	2	2,25	4,5
Grapadora	2	2,5	5
Caja de grapas	15	0,5	7,5
Servicios Higiénicos de la Recepción			
Menaje			
Toalla pequeña	4	6	24
Toalla Grande	5	10	50
Materiales			
Basurero	10	5	50
Espejo	2	10	20
Alfombra	2	7	14
Dispensador de Papel	2	12	24
Insumos			
Papel higiénico	2	2,5	60
Decoración Interna			
Accesorios			
Cortinas	2	26,5	53
Fotos de la parroquia y su atractivos	10	0,35	3,5
Vasijas de barro	2	4,5	9
Adornos de avena y cebada	2	2,5	5
TOTAL			**3811,57**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

El equipo y mobiliario para administración y gerencia desglosado en la tabla 68 muestra las inversiones que se tendrá hacer para adquirir estos bienes inmuebles y equipos así como el precio de decoración interna y el equipamiento de los baños da un total de inversión de 3811,57

6) Baño de la granja

Tabla 69. *Requerimientos para baño de la granja*

DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO USD	COSTO TOTAL USD
Accesorios			
Repisas	2	7,77	155,4
Espejos	2	6	12
Cortinas de Baño	2	8	16
Toallas grandes	2	5	10
Basureros	2	3	6
Tapiz para piso	2	7	14
Sub Total 1			**213,4**
Material de Limpieza			
Shampoo (paquete)	1	15	15
Jabones 1 paquetes	4 unidades	2	8
Papel higiénico (paquete)	6 unidades	2	12
Teps para pisos	2 frascos	2	4
Jabonera	2	0,54	1,8
Sub Total 2			**40,8**
TOTAL			**254,2**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Estos baños estará dentro de las instalaciones de la granja contara con todo el equipamiento necesario desglosado en la tabla 69 además contará con un par de duchas adicionales para que el visitante que realiza la actividad de camping se pueda duchar, el precio total de inversión será de 254,2

7) Área de Camping

Tabla 70. *Equipos para el área de camping*

DETALLE	CANTIDAD	COSTO UNITARIO USD	COSTO TOTAL USD
Equipos			
Ponchos de agua	24	7	168
Carpas (3 personas)	4	35,71	142,84
Aislante	12	9,38	112,56
Sleeping	24	26,79	642,96
Binoculares	3	40,98	122,94
TOTAL			**1189,3**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

8) Señalización

Tabla 71. *Equipos para la señalética*

SEÑALIZACIÓN				
Descripción	**Rubro**	**Cantidad**	**Costos Unitarios**	**Costo**
Senderos	Tablón de madera para señalética	40	3	120
	Volqueta de lastre	3	300	900
	Tablones de madera para pasamanos	40	3	120
	Tornillos	10lb	3	30
	Paneles (animales, plantas y caminata)	20	15	300
	Paneles de ingreso	2	25	50
Información	Valla de bienvenida	1	265	265
			TOTAL	**1785**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

9) Servicios básicos

Por encontrarse el proyecto dentro de los límites de propiedad privada, los servicios de agua potable, alcantarillado, energía eléctrica y teléfono se encuentran hábiles, por lo que el requerimiento necesario de servicio sería el Internet cuyo rubro de instalación se menciona en la tabla 72:

Tabla 72. *Rubros de servicios básicos*

Servicio	Proveedor	Costo Instalación	Costo Mensual	Costo Anual
LUZ	EERSA	-	30,00	360,00
AGUA	EMAPAR	-	100,00	1200,00
TELEFONO	CNT	-	30,00	360,00
INTERNET	CNT	35,00	18,00	251,00
TOTAL				2171,00

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

10) Costos para el talento humano y remuneración

a) Sueldos y Salarios Área Administrativa

Tabla 73. *Sueldos área de administración*

PERSONAL	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO MENSUAL USD	COSTO ANUAL USD
Gerente	Persona	1	950	11400
Jefe de Operaciones	Persona	1	750	9000
Secretaria -contador/a	Persona	1	362	4344
SUB TOTAL 1			**2062**	**24744**

REMUNERACIONES ADICIONALES	UNIDAD	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	TOTAL
Gerente	Persona	362	950	1312
Jefe de Operaciones	Persona	362	750	1112
Secretaria -contador/a	Persona	362	362	724
SUB TOTAL 2		**1086**	**2062**	**3148**
TOTAL			**27892**	

b) Sueldos y salarios Área de Producción Agropecuaria

Tabla 74. *Sueldos área de producción agropecuaria*

PERSONAL	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO MENSUAL USD	COSTO ANUAL USD
Obrero(Agrícola)	Persona	1	362	4344
Obrero(Pecuario)	Persona	1	362	4344
SUB TOTAL 1			**724**	**8688**
REMUNERACIONES ADICIONALES	UNIDAD	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	TOTAL
Obrero(Agrícola)	Persona	362	362	724
Obrero(Pecuario)	Persona	362	362	724
SUB TOTAL 2		**724**	**724**	**1448**
TOTAL			**10136**	
PERSONAL	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTO MENSUAL USD**	**COSTO ANUAL USD**
Técnico (agropecuario)	Persona	1	750	9000
SUB TOTAL 1			**750**	**9000**
REMUNERACIONES ADICIONALES	UNIDAD	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	TOTAL
Tecnico	Persona	362	750	1112
SUB TOTAL 2		**362**	**750**	**1112**
TOTAL			**VALOR ANUAL**	**10112**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

c) Sueldos y Salario Área de Turismo

Tabla 75. *Sueldos área de turismo*

PERSONAL	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO MENSUAL USD	COSTO ANUAL USD
Guía Nativo 1	Persona	1	362	4344
Guía Nativo 2	Persona	1	362	4344
SUB TOTAL 1			**724**	**8688**
REMUNERACIONES ADICIONALES	UNIDAD	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	TOTAL
Guía Nativo 1	Persona	362	362	724
Guía Nativo 2	Persona	362	362	724
SUB TOTAL 2		**724**	**724**	**1448**
TOTAL			**10136**	
PERSONAL	**UNIDAD**	**CANTIDAD**	**COSTO MENSUAL USD**	**COSTO ANUAL USD**
Técnico En turismo	Persona	1	750	9000
SUB TOTAL 1			**750**	**9000**
REMUNERACIONES ADICIONALES	UNIDAD	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	TOTAL
Técnico	Persona	362	750	1112
SUB TOTAL 2		**362**	**750**	**1112**
TOTAL			**VALOR ANUAL**	**10112**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

d) Sueldos y Salarios Área de Alimentación

Tabla 76. *Sueldos área de alimentación*

PERSONAL	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO MENSUAL USD	COSTO ANUAL USD
Chef	Persona	1	500	6000
Ayudante de Cocina	Persona	1	362	4344
Mesero	Persona	1	362	4344
SUB TOTAL 1			**1224**	**14688**
REMUNERACIONES ADICIONALES	UNIDAD	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	TOTAL
Chef	Persona	362	500	862
Ayudante de Cocina	Persona	362	362	724
Mesero	Personas	362	362	724
SUB TOTAL 2		**1086**	**1224**	**2310**
TOTAL			**16998**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

e) Sueldos y Salarios Área de Mantenimiento

Tabla 77. *Sueldos área de mantenimiento*

PERSONAL	UNIDAD	CANTIDAD	COSTO MENSUAL USD	COSTO ANUAL USD
Personal de Aseo	Persona	1	362	4344
SUB TOTAL 1			**362**	**4344**
REMUNERACIONES ADICIONALES	UNIDAD	DECIMO CUARTO	DECIMO TERCERO	TOTAL
Personal de Aseo	Personas	362	362	724
SUB TOTAL 2		**362**	**362**	**724**
TOTAL			**5068**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

f) Sueldos y Salarios Empresas Contratadas

Tabla 78. *Sueldos de empresas contratadas*

Cargo	Núm.	Salario	Remuneración anual Total
Guardianía	1	800,00	**9600,00**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

11) Gastos Totales de Inversión de la Empresa

Tabla 79. *Gastos totales*

GASTOS TOTALES		
Descripción	**Costo total**	**Porcentaje de Inversión**
Infraestructura, Insumos y Enseres Turística	182988,12	56,60506944
Insumos y enseres componente agrícola	8070,4	2,49647656
Insumos y enseres componente pecuario	15154,6	4,687884576
Equipamiento de Cocina y Restaurante	10609,46	3,281902782

GASTOS TOTALES		
Descripción	**Costo total**	**Porcentaje de Inversión**
Materia Prima (alimentos)	17455,9612	5,399781668
Equipo y mobiliario del área administrativa	3811,57	1,179061157
Equipamiento Baño de granja	254,2	0,078633567
Equipamiento para el área de camping	1189,3	0,367894971
Señalización	1785	0,552167261
Servicios Básicos	2171	0,671571497
Mano de Obra Directa	42290	13,08187868
Mano de Obra Indirecta	37492	11,59767784
TOTAL	**323271,611**	**100**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

4. Estudio de Mercadotecnia

a. Estrategias de posicionamiento

1) Identificación del nicho de mercado

Se identificó a los futuros clientes quienes a su vez han aceptado recibir servicios de alimentación, cabalgata, camping y actividades agrícolas y pecuarias en un lugar que se encuentre fuera del núcleo urbano.

A partir del perfil del turista local y nacional se identificaron los siguientes grupos objetivos:

a) Grupo objetivo Local

Turistas de la ciudad de Riobamba de entre 25 a 35 años en su totalidad y su nivel de educación es superior.

b) Grupo objetivo Nacional

Turistas de ciudades como: Ambato (20%), Quito (19%), Guayaquil (13%) con edades de 25 a 31 años en su mayoría los cuales cursan el nivel académico superior.

b. Marketing Mix

1) Análisis del Producto

a) Valor diferencial

El proyecto cuenta con características que marcan la diferencia.

i. Servicio de restaurante con comida típica de la zona.
ii. Responsabilidad social generación de empleo para la parroquia Licto.
iii. La producción agrícola y pecuaria se la realiza de manera responsable y amigable con el medio ambiente.
iv. Cuenta con tecnologías limpias basados en los principios de la sostenibilidad y agricultura ecológica.

b) Branding

i. Nombre: Por ser una granja integral en el cual el visitante está en contacto directo con la naturaleza y puede respirar aire puro y encontrar paz y relajación le hemos denominado "Granja del Bosque"

ii. Slogan: GRANJA DEL BOSQUE, tu sitio natural y ecoturístico, donde podrás participar en labores agrícolas y pecuarias complementadas con actividades turísticas de alto nivel nuestro objetivo es que "Un destino ideal"

iii. Logotipo de la empresa: El logotipo se lo realizó pensando en la naturaleza como el principal factor para lograr que nuestro cliente encuentre armonía, distracción y relajación.

Figura 22. *Isologo de la empresa*
Elaborado por: *Dis. Jenny Cabrera 2017*

iv. Colores de identificación de la empresa:

Café: Es el color de uno de los componentes con los cuales se ha de levantar la granja y representa la madera.
Verde: representa la naturaleza.
Amarillo: representa la alegría y la satisfacción y los momentos buenos que se disfrutaran en la granja y la vida de los seres vivos que existen en ella.

v. Identidad corporativa

Se ha elaborado tarjetas de presentación con los números y direcciones donde se puede el cliente contactar para poder informarnos las inquietudes o a su vez realizar las reservaciones.

Figura 23. *Tarjeta de presentación*
Elaborado por: *Jenny Cabrera 2016*

vi. La calidad del producto

Está dada por 3 ámbitos básicos para el desarrollo de las actividades agroturísticas como estas son:

- Calidad cultural: convivencia con la gente la asociación, contribuyendo así en el fortalecimiento de su identidad cultural.
- Calidad ambiental. El proyecto contribuirá al manejo sustentable de los recursos naturales con la aplicación de técnicas agrícolas tradicionales que no afecten mínimamente al medio ambiente.
- Calidad en la prestación de servicios. El trato que se dé a los turistas será cubriendo los parámetros y normas establecidas de los servicios turísticos.

vii. Los servicios adicionales o complementarios

Para la completa satisfacción del turista se prestará servicios adicionales como:

- Alquiler de equipo de camping
- Alquiler de botas de caucho, ponchos, entre otros.
- Alquiler de caballos.

2) Análisis del Precio

a) Precio final de los productos

Se estableció el precio tomando como referencia los precios que la competencia maneja al ofrecer productos similares a los que se propone en el proyecto estableciéndose así precios adecuados, accesible para turistas locales y nacionales y que den un justo rédito a la gente involucrada en el proyecto.

A demás se consideraron la oferta y demanda turística, el perfil del visitante y sus necesidades para ofrecer los servicios turísticos, a continuación se indica el cuadro del análisis del precio.

Tabla 80. *Precio final de los productos de restaurante*

Producto	Especificación	Precio de producción	P.V.P
Desayunos	Colada de avena con naranjilla	0,57	1,20
	Batido de guineo	0,21	0,50
	Batido de Mora	0,43	0,90
	Huevos reales	0,53	1,15
	Revuelto de Jamón y Huevos	0,85	1,80
	Huevos al queso	0,60	1,30
	Mote pillo	0,35	0,80
	Café pasado	0,07	0,20
	Agua aromática	0,03	0,10
	Chocolate caliente	0,18	0,40
	Humitas	0,37	0,75
	Bizcochos	0,08	0,15
	Pan de trigo	0,19	0,40
	Empanadas de viento	0,51	1,20
Sopas	Crema de zanahoria y jengibre	0,55	1,20
	Locro de papas con queso	0,63	1,35
	Sopa de quinua	0,99	2,15
	Sopa de zapallo	0,41	0,90
	Crema de espinacas	0,41	0,90
	Yaguarlocro	1,84	3,95
	Sopa de pollo	0,80	1,70
Ensaladas	Ensalada capresse	0,61	1,30
	Ensalada Criolla	0,21	0,45
	De brócoli y berros	0,49	1,05
	Ensalada del huerto	0,49	1,05
	Ensalada de apio	0,26	0,60
	Ensalada de tomate y aguacate	0,42	0,90
Platos fuertes	Seco de pollo con arroz	0,86	1,85
	Fritada de Chancho	1,63	3,50
	Guatita con arroz	1,93	4,10
	Lomo a la parrilla	0,86	1,85
	Pollo al vapor con fideos	1,28	2,75
Acompañantes	Papas gratinadas al vapor	0,18	0,40
	Arroz criollo	0,13	0,30
	Puré de papas	0,19	0,40
	Maduros a la parrilla	0,52	1,10
	Papas con chimichurri	0,23	0,50
	Choclos con queso	0,89	1,90
Jugos	Jugo de Tomate	0,53	1,15
	Jugo de Melón	0,60	1,30
	Chicha de jora	1,03	2,20
	Jugo de Temporada	1,00	2,15
Postres	Peras a la menta	0,57	0,65
	Peras al vino tinto	0,53	1,10
	Helado de mango con crema	1,38	3.00
	TOTAL		**55,55**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Tabla 81. *Precio final de productos de alquiler*

PRODUCTO	ESPECIALIZACION	P.V.P
Alquiler		
Carpa	Por PAX/ día	6
Sleeping	Por PAX/ día	3
Aislante	Por PAX/ día	1,5
Ponchos de agua	Por PAX/ día	1
Botas caucho	Por PAX/ día	3
Caballos	Por PAX/ día	6
Otros		
Fotos de la granja	Por unidad	1
TOTAL		**21,5**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Tabla 82*. Precio final de los paquetes ofertados*

PRODUCTO	ESPECIALIZACION	P.V.P
Paquete 1	Por PAX/ día	25
Paquete 2	Por PAX/ día	35
TOTAL		**60**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

b) Políticas de cobro y formas de Pago

Los pagos por la recepción de los servicios y actividades turísticas para nuestros clientes se los realizará de la siguiente manera:

i. Se abonará el 100% del monto cuando el cliente visite las instalaciones de forma directa.

ii. En el caso de las reservaciones vía telefónica o a través de nuestra página web, se solicitará los datos correspondientes del cliente y de la tarjeta de crédito donde se abonará el 50% con tarjeta de crédito y el otro 50% se abonará en efectivo una vez concluido el servicio solicitado.

iii. Se cobrara el 100% del servicio consumido con tarjeta de crédito de cualquier entidad bancaria, los montos a partir de 60 dólares o más se podrá diferir a tres meses sin interés.

3) Plaza

a) Canal directo

Debido a que los encuestados utilizan de forma eventual los servicios de agencias de viajes, la Granja Integral Ecoturística del Bosque usará el canal de distribución directo el cual vinculará a la empresa directamente con el mercado sin intermediarios.

Por parte de del personal de administración se procederá a ofertar mediante paquetes y material promocional en visitas a instituciones públicas y privadas.

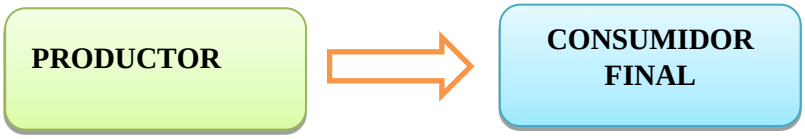


Figura 24. *Canal de distribución*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

b) Plan de comercialización

Tabla 83. *Plan de comercialización*

PLAN DE COMERCIALIZACIÓN						
Target (grupo objetivo)	**Canal**	**Táctica**	**Medios publicitarios**	**Cantidad**	**Precio Unitario**	**Precio Total**
-Estudiantes de primaria y secundaria de instituciones particulares. - A futuro, estudiantes de las instituciones fiscales y fiscomisionales de la provincia. - Estudiantes de Universidades públicas y privadas de la provincia. Turistas de ciudades como: Ambato (20%), Quito (19%), Guayaquil (13%) con edades de 25 a 31 años en su mayoría los cuales cursan el nivel académico superior	**Directo**	Venta directa de los servicios y actividades a los turistas locales.	Multimedia web site	1	440	440
		Visitas a establecimientos educativos primarios, superiores, universitarios o empresas públicas y privadas de la ciudad de Riobamba para realizar charlas de promoción.	Tarjetas de presentación y Presentación Power Point.	1000	0,06	60
		Venta de servicios y actividades de la granja del bosque mediante vía telefónica y página Web	Multimedia web site	-	-	-
		Intervención en feria y eventos de turismo como: FITE, BITE, AME	Tarjetas de presentación y Presentación Power Point	1500	0,06	90
					Total	**590**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

4) Promoción

Para la promoción y la publicidad de los servicios turísticos se consideraron los medios de comunicación utilizados por los turistas locales y nacionales de acuerdo a las encuestas aplicadas, siendo estos:

- 37% internet, 23% Amigos y familiares, 22% radio y televisión (locales).
- 46% internet, 22% prensa escrita, 16% agencia de viajes (nacionales).

a) Página web

El principal medio de comunicación será el internet, ya que es la preferencia actual en la población, de fácil utilización y se lo puede encontrar en cualquier rincón del mundo (anexo 9).

Se diseñará la página Web de la Granja, la cual mostrará los servicios, actividades y beneficios turísticos ofertados, el dominio y el host que entrega el servidor web el costo es de 140 dólares y la elaboración de la página web tiene un monto de $300.

Figura 25. *Página Web*
Elaborado por: Jenny Cabrera 2017

b) Afiches: Contará con imágenes que identifiquen el proyecto su oferta turística y las actividades pecuarias y agrarias que presenta.

c) Trípticos: En el que se presenta acerca de la producción Agraria y pecuaria, los atractivos naturales y culturales del sector.

d) Spot Publicitario.- Si te gustaría salir de la rutina y conocer otros lugares en donde puedas disfrutar de un ambiente de naturaleza y diversión debes visitar nuestra granja integral ecoturística del Bosque que cuenta con producción orgánica, platos típicos, y aprender de las actividades diarias que realizamos, descansar en nuestras hermosos parajes, no esperes más solamente contáctanos a nuestros números 032944452 o al 0992824734 y serás recibido como te mereces**.**

e) Descuentos y promociones

Los descuentos y promociones serán fijados por tarifas especiales que se describen a continuación:

Para estudiantes descuentos del 20% del monto en las actividades turísticas solicitadas bajo reservación.

Para visitas de clientes que sean fuera de la provincia de Chimborazo, mostrando su cédula de identidad tendrán un descuento del 5% en todos nuestros servicios.

f) Gastos y costos del área comercial.

Tabla 84. *Gastos y costos del área comercial*

Rubro	Características	Costo
1000 trípticos	Full color, papel couche 150 gr con UV	160,00
1000 afiches	Full color, papel couche 115 gr con UV	240,00
Página Web	Diseño y publicación por un año, página principal, 5 links, tamaño de 50 MB	300,00
Spot publicitario (prensa)	2 columnas x 5 cm	166,32
Radio (Bonita)	10 diarias por 26 días	500,00
Talento humano/ferias	Itinerario de ferias	100,00
Visita de establecimientos educativos	Itinerario de visitas	60,00
TOTAL		**1526,32**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

5. Estudio de Impacto Socio-Ambiental

a. Método de Lázaro Lagos

1) Definición de la Área de Influencia del proyecto

a) Área de Influencia directa

El área de influencia directa (AID), es un espacio físico en este caso medido en metros, donde se produce una alteración por la acción directa del proyecto en base a las características físicas, bióticas y socio económico culturales susceptibles de impacto por actividades del proyecto. El área total de construcción será aproximadamente es 11000 m².

b) Área de Influencia Indirecta

Dentro de la zona establecida por el AII, se encuentran las poblaciones: Molobog, Tunshi grande, Tunshi San Javier, San Antonio de Guañan, Santa Ana de Guañan, Tunshi San Nicolás, Tulabug, Chalan, Cuelloloma, Sul sul, Chumug y la cabecera Parroquial de Licto, todas ellas se encuentran aledañas al proyecto. La implementación del proyecto está orientado a lograr varios objetivos que permita el desarrollo turístico, económico del área de esta parroquia, principalmente de las poblaciones de Molobog y Tunshi. Para generar nuevos núcleos de producción.

2) Identificación de factores ambientales

a) Aire

Es uno de los factores más susceptibles a sufrir impactos por las actividades turísticas y agroturísticas realizadas en un determinado lugar, al ser un elemento vital para el ser humano, se debe hacer un estudio responsable del mismo. La utilización de maquinaria y equipos tanto en la fase de construcción y de operación se presume que produce un efecto negativo.

El aire en la parroquia ha sido degradado por la por la producción de fertilizantes químicos y deposito del abono orgánico al aire libre y afectado medianamente a este elemento y produciendo a su vez emanación de olores.

b) Suelo

Según los mapas de PRONAREG el área de Licto, está conformada principalmente por suelos poco profundos erosionados. Existen pocos sectores que poseen suelos negros, profundos, franco-arenosos, con menos del 30% de arcilla en el primer metro y menos 3% de materia orgánica; consecuentemente son suelos de origen volcánico.

> La cobertura del suelo de la Parroquia de Licto, es utilizada como prioridad para la actividad agrícola, con una extensión de 36.39 Km², destinado a la producción agrícola, un cambio principal que se ha dado es el uso indiscriminado de los fertilizantes químicos, causando impacto en la salud de los habitantes que lo utilizan, especialmente en el sector bajo del territorio. El área con fin habitacional con una extensión de 16 Km², en el sector comunitario (Gobierno autonomo descentralizado parroquial Licto, 2015).

La utilización de la Granja y más aún la construcción de la misma causarán sin duda impactos ambientales sobre este componente ambiental por eso se deberá ser un estudio adecuado de los impactos que causara el proyecto tanto en la fase de instalación como en la operación.

c) Agua

En la parroquia este componente se encuentra de forma entubada, todas las comunidades más la cabecera parroquial disponen de agua para el consumo humano, y cuentan con 25 juntas administradoras del agua entubada en las diferentes comunidades.

> Entre los factores de riesgo que afectan a este componente podemos identificar la contaminación por basura orgánica e inorgánica, arrojo de los envases de los fertilizantes químicos y la forestación introducida cerca de las fuentes de agua es un riesgo latente en la parroquia, a esto se suma la presencia de animales en las fuentes de agua además, el agua entubada para el consumo humano está contaminado por coliformes fecales y coliformes totales, previo a un análisis del agua en el año 2014 (Gobierno autonomo descentralizado parroquial Licto, 2015).
>
> Dispone de agua para regadío del proyecto: Guargualla-Licto y Chambo–Guano, que cubre el 70% de los predios de la parroquia. Las comunidades del sector alto no disponen del recurso agua para la producción agrícola y para tener acceso al agua debe estar asociado a

una organización de regadío, y pagar los aranceles correspondiente por el uso del agua en SENAGUA y a la organización de regadío Ib.

“Dentro de la construcción y adecuación de la granja, la utilización del agua es indispensable, por lo que es importante dar una buena utilización de este recurso tan imprescindible para el proyecto” Ib.

d) Flora y Fauna

En la parroquia Licto el 100% de los ecosistemas; Erial, Remanente y Agroecológico no se encuentran bajo conservación o manejo ambiental, dentro de las amenazas tenemos el avance de la frontera agrícola y el uso de fertilizantes químicos el cual afecta a plantas y animales del sector y la cobertura de bosque plantado con una extensión de 7.26 Km² de especie introducida (eucalipto). Sin embargo, Los ecosistemas producen afloramiento rocoso, vegetación herbácea, bosque y hermosos paisajes para el desarrollo de turismo agroecológico y comunitario (Gobierno autonomo descentralizado parroquial Licto, 2015).

En lo que tiene que ver a la fauna según la matriz de recursos naturales degradados se describe que existen aves en peligro de extinción y la principal causa es el uso de fertilizantes químicos que afecta medianamente a las aves del sector.

e) Socio económico

La población de la parroquia Licto ha tenido un incremento fundamental en los últimos años pese que la personas han migrado del campo a la ciudades más cercanas en busca de nuevos estilos de vida, la mayoría de población se encentra entre los 30 años. De hecho es una población que tendrá que ser considerada a la hora de la planificación, tanto en lo que se refiere a la educación y capacitación cuanto a que esta población va incorporándose paulatinamente a las actividades laborales y productivas de la parroquia.

“La población económicamente activa de la parroquia se dedica a las actividades agrícolas, pecuaria, de construcción, relacionadas con el comercio, artesanales, empleados en el sector público y privado” (Gobierno autonomo descentralizado parroquial Licto, 2015).

El proyecto pretende mejorar la calidad de vida de las personas que habitan en el sector contribuye a crear un encuentro cultural, el cual debe manejarse en términos de respeto a la

cultura local, como resultado de un intercambio de costumbres. Otro factor del presente proyecto es que contribuirá con la economía de la comunidad generando fuentes de empleo.

El proyecto generará una cultura de una vida más sana mediante el fomento de deportes y esparcimiento, además, tendrá como resultado principal el amor a la naturaleza y a una vida sin estrés.

f) Paisaje

La parroquia Licto a pesar de que su paisaje ha sido ampliamente modificado principalmente por la intervención humana, el aumento de la frontera agrícola, la generación de basura y otros factores que lo afectan, cuenta con hermosos paisajes en los cuales se puede divisar hermosas montañas en sus alrededores y parajes, estos son aptos para el desarrollo del turismo agroecológico y comunitario,

3) Descripción de las actividades que pueden causar impactos

Las actividades consideradas dentro de la matriz son las siguientes:

a) Fase de instalación

i. Movimiento de tierra

Debido a la construcción de la obra se deberá realizar movimientos de tierra como excavaciones, desbroces, nivelaciones y pérdida de la cobertura vegetal. Siendo estas acciones inevitables por lo cual en el futuro se deberá realizar medidas de compensación a dicha acción.

ii. Montaje de la obra

Esta fase se refiere al levantamiento constructivo de la planta turística. A continuación se detalla lo que se va a construir:

Tabla 85.*Datos de levantamiento de la obra*

GRANJA INTEGRAL ECOTURÍSTICA			
Área	**Detalle**	**Cantidad**	**Superficie m2**
Administrativo	Gerencia	1	16,50
	Recepción	1	42,50
	Parqueadero	1	263,00
Restaurante	Cuarto Frío	1	6,95

GRANJA INTEGRAL ECOTURÍSTICA			
Área	**Detalle**	**Cantidad**	**Superficie m2**
	Bodega	1	6,95
	Cocina	1	38,00
	Comedores	1	194,00
	Servicios higiénicos	1	19,00
Producción y Recreación	Juegos Infantiles	1	196,68
	Jardines	1	86,00
	Establo de caballos	1	100,00
	Establo Vacas	1	100,00
	Gallinero	1	100,00
	Cuyeras	1	100,00
	Estanque de lombrices	1	20,00
	Chancheras	1	60,00
	Conejera	1	50,00
	Zona de camping	1	87,00
	Senderos	1	4179,42
	Tierra tratada	14	1400,00
	Tierra cultivada	14	1400,00
	Pasto cultivado	2	2534,00
TOTAL SUPERFICIE			11000,00

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Se deberá analizar detalladamente el impacto que causará a los componentes medio ambientales principalmente al suelo.

iii. Reforestación con especies nativas y material TOP SOIL

Esta actividad de gran importancia será ejecutada en vista de recuperar la cobertura vegetal, por esta razón se propone plantar especies nativas y material TOP SOIL (material de cobertura y que tienen capacidad orgánica de realizar actividades agrícolas y de reforestación), será colocado alrededor de la granja en donde se añadirá el material estéril extraído: finalmente se coloca el material TOP SOIL

iv. Implementación de señalética.

Una de las ideas planteadas dentro de la educación ambiental, es ofrecer a los visitantes la posibilidad de realizar algunas actividades de forma individual, con el fin de que cada persona desarrolle sus destrezas y satisfaga sus necesidades según su interés. Por lo que se han diseñado letreros de fácil comprensión con el uso de dibujos e información simple.

Para la creación y desarrollo del producto turístico una de las herramientas necesarias es la implementación de señalética, pues esta permite que los visitantes puedan contar con una visión general de la propuesta educativa que pretende el producto y al mismo tiempo proporciona información importante que el visitante puede utilizar de acuerdo con sus intereses y necesidades. Sin embargo esta actividad provocara ciertos impactos tanto directos como indirectos.

b) Fase de Operación

i. Producción agrícola

La producción agrícola es una de las razones de ser del proyecto por su gran acogida en la zona, por eso esta actividad contará con grandes espacios (tierra tratada, tierra cultivada) para que el turista pueda participar del proceso de cosecha. También existirá un espacio de terreno para la siembra en el cual el turista podrá participar de esta actividad.

La propuesta es implementar la agroecología y hacerlo de una manera que permita mejorar los conocimientos en producción, mediante las técnicas orgánicas propuestas y que no causen impactos negativos a los componentes ambientales, esta actividad generara nuevos empleos, incluso el esparcimiento de quienes visiten y hagan uso de los servicios del proyecto.

ii. Producción Pecuaria

La producción pecuaria es otras de las actividades propuestas en el proyecto que causará mayores impactos negativos en los factores ambientales, se contará con varios animales de granja como lo son: gallinas, cuyes, conejos, cerdos, vacas y también con un establo para caballos, el cual se debe tomar en cuenta todas las precauciones necesarias para el cuidado de los animales y que si bien puedan causar impactos estos sean controlados y manejados para que provoquen el mínimo daño al medio ambiente.

iii. Educación Ambiental

Actividad que explica la importancia de la flora y fauna del lugar, además de la sensibilización a los visitantes y población local aledaña acerca de la importancia de proteger el medio ambiente.

Como medios para realizar esta actividad se contara con señalética adecuada la cual contara con información necesaria y de fácil comprensión para que el visitante pueda comprender la

importancia del cuidado al medio ambiente. También se dará charlas de capacitación a los empleados, población local y visitantes para sensibilizar a las personas sobre el cuidado de medio ambiente, también se utilizara como medio la interpretación ambiental para incentivar el cuidado del medio ambiente de una manera didáctica y divertida, para esto se contara con el material didáctico necesario para su ejecución.

iv. Manejo de desechos

Es inevitable que durante la práctica del producto se generen desechos tanto orgánicos como inorgánicos, sea por parte de los visitantes como por los insumos que se requiere para su operación. El mayor impacto sería la generación de desechos inorgánicos ya que son difíciles de tratar, los orgánicos servirán para actividades que se realizan dentro de la granja, por esta razón se propone implementar puntos ecológicos donde los turistas puedan depositar sus desechos y estos estarán clasificados en desechos orgánicos e inorgánicos.

v. Reutilización de aguas grises

El 65% de agua que entra al hogar se convierte en aguas grises y provienen de lavandería, ducha, lavamanos. Esta agua puede ser reutilizada, alargando así su ciclo de vida, añadiendo valor a su uso.

En el proyecto se propone la actividad de reutilizar las aguas grises implementando una planta de tratamiento de las mismas, las cual estará instalada cercana al restaurante ya que ahí se genera el mayor impacto, estas aguas serán utilizadas para el riego y será muy importante describir su proceso para concienciar al visitante.

vi. Recorridos guiados

El desarrollo de esta actividad contara con la presencia de un guía nativo que explicara los diferentes áreas de la granja utilizando como medio un guion interpretativo, el guía es el encargado directo de manejar el grupo de no un máximo de 10 personas por recorrido, las cuales sin lugar dudas causaran impactos negativos sobre los componentes ambientales por esta razón se deberá tomar las medidas preventivas para que el visitante durante el recorrido cause el menor impacto posible.

vii. Lavado y preparación de alimentos

El lavado de las plantas cosechadas será una actividad la cual se realizará con una cantidad de agua determinada para así concientizar al visitante sobre el cuidado de la misma, luego se la dará la oportunidad al turista de preparar alimentos en el restaurante de la granja para ello se explicará los procedimientos a seguir y los diferentes menús que existen, esta actividad se realizará de una manera sana con el uso de productos obtenidos del huerto y propios de la zona.

El desarrollo del producto implica la realización de actividades prácticas que permitan concientizar a los visitantes en el cuidado del ambiente; una de estas incluye el lavado de alimentos existentes en el área del huerto. Por lo que el impacto principal sería una contaminación mínima del agua.

viii. Plantación de algunas especies de flora y montaje de jardín

Con el desarrollo del producto turístico se pretende mostrar al visitante como se puede recuperar el entorno mediante la siembre de árboles, arbustos y flores; actividad que trae como resultado devolver al lugar el equilibrio natural. Ya se ha empezado con esta actividad desde hace 10 años pero es necesario continuar forestando ciertas áreas. Los impactos de esta actividad son positivos puesto que contribuye a mejorar el paisaje, crea hábitats para especies de fauna que han perdido sus ecosistemas, y conjuntamente mejora el equilibrio ecológico.

ix. Camping

Existirá un espacio determinado en la granja para realizar esta actividad por lo cual se deberá tomar en cuenta el impacto que produce sobre todo en el factor suelo, los estándares para cada zona se establecen por medio de la identificación de factores y de indicadores asociados con cada factor, las condiciones de un sitio de camping pueden ser un factor y la cantidad de sitios de acampar por cada 10 ha, o el número de metros cuadrados de área desprovistos de vegetación por uso excesivo, pueden ser indicadores de tales sitios.

x. Cabalgata

Esta actividad propuesta contará con cinco caballos ideales para que una familia lo realice, se tomara muy en cuenta sobre el impacto que realiza en la compactación del suelo es producida directamente por los caballos que transitan por el lugar, los mismos que en el desarrollo de

dicha actividad son generadores de impactos, motivo por el cual se encuentra involucrada dentro de presente proyecto.

xi. Lombricultura (Producción de Abono Orgánico)

Esta actividad estará ligada a la educación ambiental ya que se piensa concienciar a los visitantes del reciclaje orgánico a través de las lombrices rojas californianas. Es una biotecnología que utiliza una especie de lombriz domestica (roja californiana), como herramienta de trabajo para reciclar todo tipo de materia organiza que genera la granja, generando como resultado humus, abono natural y orgánico muy beneficioso e importante para a la agricultura. Es importante señalar que es una actividad de bajo costo. Requiere de un capital inicial muy bajo y poca mano de obra.

xii. Actividades turísticas y recreacionales

La visita de los turistas a la granja representará la realización de las actividades recreacionales es importante señalarlas ya que generaran impactos sociales y ambientales en el proyecto. Existirán juegos infantiles y para no perder las tradiciones culturales también existirá juegos populares.

En el siguiente cuadro se indica la evaluación de impactos ambientales para el proyecto Granja Integral Ecoturística:

4) Matriz Lázaro Lagos

***Tabla 86**. Matriz de Lázaro-Lagos*

COMPONENTES AMBIENTALES	ACTIVIDADES																IMPACTOS	CRITERIOS DE EVALUCIÓN									
	1) Movimientos de tierra	2) Montaje de la obra	3) Reforestación con sp nativas y material soil	4) Implementación de señalética	5) Producción Agrícola	6) Educación Ambiental	7) Manejo de desechos	8) Reutilización de aguas grises	9) Recorridos guiados	10) Lavado preparación y consumo de alimentos	11) Plantación y montaje de jardines	12) Camping	13) Cabalgata	14) Lombricultura	15) Producción Pecuaria	16) Actividades Turísticas y recreacionales		1) Naturaleza	2) Magnitud	3) Importancia	4) Certeza	5) Tipo	6) Reversibilidad	7) Duración	8) Tiempo en aparecrer9	9) Considerado en el proyecto	10) Ponderación
A. AIRE	X	X										X	X		X		Partículas en suspensión	-	2	1	C	Pr	2	3	C	SI	7
			X								X						Oxigenación del Ambiente	+	2	3	C	Pr	1	2	M	SI	9
							X										Emisión de gases contaminantes	-	2	1	I	Pr	2	2	C	SI	6
B. SUELO	X	X							X			X	X		X	X	Compactación del suelo	-	1	1	C	Pr	2	3	C	SI	6
	X			X					X			X	X		X	X	Contaminación por desechos inorgánicos	-	1	1	I	Pr	2	3	C	SI	6
					X					X				X			Generación de desechos orgánicos	+	1	2	C	Pr	2	1	C	SI	8
			X								X						Recuperación de la fertilidad	+	2	2	C	Sc	2	2	M	SI	8
C. AGUA						X		X									Disminución del consumo de agua	+	1	2	C	Pr	1	3	C	SI	8
							X			X		X					Contaminación de las fuentes de agua	-	1	2	I	Sc	2	1	C	SI	4
						X			X								Revalorización del recurso	+	2	2	D	Pr	1	2	M	SI	7
										X		X			X		Generación de aguas grises	-	1	1	C	Pr	1	1	C	SI	6
		X			X					X	X				X		Uso intensivo del agua	-	1	1	D	Sc	1	1	C	SI	5

COMPONENTES AMBIENTALES	ACTIVIDADES																IMPACTOS	CRITERIOS DE EVALUACIÓN									
	1) Movimientos de tierra	2) Montaje de la obra	3) Reforestación de sp nativas y material soil	4) Implementación de señalética	5) Producción Agrícola	6) Educación Ambiental	7) Manejo de desechos	8) Reutilización de aguas grises	9) Recorridos guiados	10) Lavado preparación y consumo de	11) Plantación de algunas y montaje de	12) Camping	13) Cabalgata	14) Lombricultura	15) Producción Pecuaria	16) Actividades Turísticas y recreacionales		1) Naturaleza	2) Magnitud	3) Importancia	4) Certeza	5) Tipo	6) Reversibilidad	7) Duración	8) Tiempo en aparecer	9) Considerado en el proyecto	10) Ponderación
F. FLORA Y FAUNA	X	X											X		X		Alejamiento de las especies de fauna	-	2	2	D	Pr	2	2	C	SI	4
	X	X										X	X		X	X	Perdida de la cobertura vegetal	-	1	1	D	Pr	2	3	C	SI	6
			X		X	X					X						Conservación de especies de flora y fauna	+	2	3	C	Pr	2	3	C	SI	9
				X		X											Concienciación acerca del cuidado de especies	+	2	2	D	Pr	2	2	M	SI	6
					X				X								Cosecha de especies propias	+	1	1	C	Pr	2	3	C	SI	7
			X								X						Recuperación de las especies nativas	+	2	1	D	Sc	2	3	I	SI	9
E. SOCIO ECONOMICO	X	X		X	X				X	X	X	X	X	X	X	X	Aporte a la economía local	+	2	3	C	Pr	2	3	M	SI	10
				X	X	X			X	X		X	X		X	X	Fomento del turismo en la zona	+	2	3	D	Sc	2	3	C	SI	10
						X			X			X	X		X	X	Esparcimiento	+	2	2	C	Pr	2	3	M	SI	6
					X	X				X		X				X	Intercambio cultural	+	2	2	C	Sc	2	3	M	SI	6
			X	X	X	X	X	X	X		X						Sensibilización de visitantes y pobladores	+	1	3	D	Pr	2	2	M	SI	7
F. PAISAJE	X	X					X		X			X	X			X	Acumulación de basura y escombros	-	1	2	D	Pr	2	3	C	SI	6
	X	X		X					X			X	X		X	X	Perturbación por ruido	-	1	1	I	Sc	2	3	C	SI	5
	X	X					X										Modificación del Entorno	-	2	2	C	Pr	1	3	C	SI	7
			X								X						Recuperación de la belleza paisajística	+	2	1	D	Pr	1	2	M	SI	8

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

5) Matriz de evaluación Lázaro Lagos

Tabla 87. *Matriz de evaluación Lázaro Lagos*

COMPONENTES AMBIENTALES	ACTIVIDADES																TOTAL (+)	TOTAL (-)	TOTAL
	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16			
A	-7	-7	+9	-6			-6				+9	-7	-7		-7		18	47	65
B	-6 -6	-6	+8	-6	+8				-6-6	+8	+8	-6-6	-6-6	+8	-6-6	-6-6	40	84	124
C		-5			-5	+8 +7	-4	+8	+7	-6 -4-5	-5	-4-6			-6-5		30	55	85
D	-4 -6	-4 -6	+9 +9	+6	+9 +7	+9 +6			+7		+9 +9	-6	-6-4		-6-4	-6	80	52	132
E	+10	+10	+7	+10 +10 +7	+10 +10 +7 +6	+6 +10 +7 +6	+7	+7	+10 +10 +6 +7	+10 +10 +6	+10 +7	+10 +10 +6 +6	+10 +10 +6	+10	+10 +10 +6	+10 +10 +6 +6	332	---	332
F	-5-6 -7	-5 -6-7	+8	-5			-6-7		-5-6		+8	-5-6	-5-6		-5	-5-6	16	103	119
TOTAL (+)	10	10	50	33	57	59	7	15	47	34	60	32	26	18	26	32	516		
TOTAL (-)	47	46	---	17	5	---	23	---	23	15	5	46	40	---	45	29		341	
TOTAL	57	56	50	50	62	59	30	15	70	49	65	78	66	18	71	61			857

6) Evaluación de la matriz de Lázaro Lagos.

La implementación de la granja ecoturística producirá una mayor cantidad de impactos positivos (516) que impactos negativos (341); lo que garantiza que el producto no causara afectaciones graves en la parte ambiental, y por otro lado generara oportunidades en el aspecto socio-económico que contribuirá en generar mayores ingresos económicos para los pobladores locales y aumentara significativamente el turismo en la zona.

a) Componentes Ambientales

i. Socio Económico (+ 332)

El mayor beneficiario dentro del rango de los componentes es el socio-económico que alcanzó una puntuación de (332) ya que sin duda la creación del proyecto generara fuentes alternativas de trabajo para la población local aportando de manera sustancial los ingresos económicos de la parroquia.

La actividad agrícola, pecuaria permitirá generar nuevos empleos y mejorar sus conocimientos en producción Agroecológica, incluso el esparcimiento de quienes visiten y hagan uso de los servicios del proyecto.

La implementación de letreros interpretativos con información de identificación y sensibilización permitirá a los turistas generar una actitud de conservación y respeto a la naturaleza, para el mismo se requiere de materiales y mano de obra que serán utilizados por personas de la población local para la construcción colocación de estos medios informativos, con ello aportará en la orientación y el esparcimiento de los turistas.

Educación ambiental con los medios antes mencionados y una reiterada narración de información acerca de los parámetros de cuidado del medio ambiente tanto para la población local como también a los visitantes en este proyecto estará vinculado junto al esparcimiento y recreación.

La educación cultural involucrando a la población local con sus costumbres y tradiciones y al turista frente a ello procurando la sensibilización y respeto, con un alto grado de intercambio cultural.

Manejo de desechos estará dado por servicios prestados de los pobladores locales, es así que existirán fuentes de empleo para más personas.

La cabalgata, el camping y otras actividades turísticas favorecerán a la sensibilización tanto de turistas como de pobladores locales y así cada uno de ellos desarrollará un alto nivel de concientización y valorización a los recursos naturales y culturales de la zona.

Los recorridos guiados su objetivo es la sensibilización por la naturaleza, generara fuentes de empleo para los guías nativos, y el turismo como actividad de esparcimiento, si en parte la sensibilización no está bien aceptada y conceptuada, la generación de ruidos y basura ocasionara contaminación. Mientras los turistas transiten por el sendero provocarán perturbación por ruido al hablar en voz alta o al escuchar música a alto volumen, por lo que será necesario que los turistas sigan las normas de conducta y no perturbar al medio que les rodea. Al transitar por el sendero los turistas podrían arrojar la basura de los empaques de los alimentos, bebidas, entre otras basuras que afectarían al ambiente y la ideal presentación del sendero.

b) Flora y fauna (+80)

La construcción de la granja permitirá ofrecer los servicios turísticos a los clientes que lleguen, de esta manera con miras de alcanzar aumento de turismo en el sector favoreciendo económicamente a sus moradores.

La producción agrícola, lombricultura y pecuaria estas actividades son aquellas que al ser ecológicas tiene un valor agregado y con ello la recuperación de especies estaban por desaparecer y al mismo tiempo muestra de nuevas especies y el turismo aumentara notablemente.

Con la cabalgata, el camping y los recorridos guiados afectaran a la flora y fauna ya que estas actividades incentivarán a que los turistas recolecten especies de flora o destruyan las hojas, flores por el pisoteo que estas actividades causan. Por su parte para mitigar la cabalgata, el camping y el tránsito en el sendero se deberán velar por la protección de flora y fauna lo cual contribuirá a aumentar el turismo en la zona en forma controlada.

La implementación de letreros permitirá tener una buena orientación a los turistas de la flora y fauna nativa de la parroquia, lo cual permitirá que más turistas se informen de ello y se incremente el turismo y la ubicación en el área.

La educación ambiental y cultural una buena opción que permitirá que los turistas y habitantes de la población local se preocupen por proteger la flora y fauna nativa, llegando a ser una herramientas que ayudarán a crear conciencia en ellos. Y el aumento de turistas por el interés de conocer las manifestaciones y los recursos que tiene el Agroturismo.

c) Suelo (-84)

Este componente tendrá una mayor afectación, tanta en los movimientos de tierra, el montaje de la obra, en la implementación de señalética y las actividades turísticas que se realizara en la granja estas activadas causará la pérdida de la cobertura vegetal en el área, puesto que para este trabajo se utilizara lampas y picos, los cuales matan la micro fauna del suelo**.** La construcción de la granja, las actividades turísticas y el tránsito por el sendero traerá consigo la generación de basura porque los turistas arrojarán los desechos orgánicos e inorgánicos, desperdicios de materiales de construcción al suelo, lo cual causa un impacto visual y también afecta negativamente al suelo. La acumulación de basura permitirá la presencia de mosquitos, ratas, insectos, lo cual causará la generación y propagación de malos olores y enfermedades, poniendo en riesgo la conservación del paisaje y de todas sus formas de vida. Los movimientos de tierra, el montaje de la obra, las actividades turísticas, la implementación de los letreros y el tránsito por el sendero generarán la compactación y erosión del suelo, debido al constante pisoteo de las personas que trabajan en la construcción, la perdida de especies nativas.

d) Paisaje (-103)

El paisaje será también muy afectado por las actividades que se realizaran en la construcción de la granja esto producirá la modificación del habitad, también el paisaje será afectado por la generación de basura principalmente generados por la operación turística y actividades que se generen en la granja por lo cual se deberá tomar medidas para el tratamiento de estos desechos y escombros una forma de contrarrestar estos impactos es con la implementación de señalética en el cual concientizar al turista en el cuidado del entorno y mantener un paisaje limpio, y también evitar la perturbación por ruido que causan estas actividades.

e) Aire (-47)

El componente será medidamente afectado principalmente en los movimientos de tierra y en el montaje de la obra ya que existirán partículas suspensión, también el aire será contaminado por gases que generan las operaciones turísticas y actividades que se realicen en la granja por lo cual se deberá adoptar medidas de mitigación para la oxigenación del mismo.

f) Agua (-55)

Un componente muy importante en el proyecto será medianamente afectado principalmente por la generación de aguas grises producto del lavado y la preparación de alimentos de la utilización de duchas y baterías sanitarias. El uso excesivo de este componente y la contaminación de sus fuentes por desechos inorgánicos son otros factores de afectación, por esta razón y al ser un producto medianamente escaso en la parroquia se deberá tomar medidas para disminuir su consumo, generar plantas de tratamiento de aguas grises y concientizar al turista mediante la educación ambiental del cuidado de tan importante recurso.

2) Actividades

Se determinó que las acciones más beneficiosas del proyecto son la plantación de algunas especies de flora (+60), seguido de la educación ambiental (+59), las actividades agrícolas (+57), la reforestación con especies nativas y materia TOP SOIL (+50), los recorridos guiados (+47), el lavado y preparación de alimentos(+34), la señalética (+33), camping (+32), las actividades recreacionales (+32), las actividades pecuarias (+26) y la cabalgata (26), lombricultura (+18) todas estas actividades son de gran importancia en la concientización ambiental, de incentivar actividades de sano esparcimiento en un ambiente libre de la contaminación en contacto con la naturaleza y desarrollar un turismo sostenible sustentado a través de las buenas prácticas. Se obtuvo un porcentaje positivo de los movimientos de tierra y el montaje de la obra de (+10) ya que se generaran fuentes de empleo locales.

Sin duda el montaje de obra es la actividad que causa mayor impacto en el ambiente con un valor negativo de (-47), seguido por el movimiento de tierra con (-46), el camping (-46), cabalgata (-40), realizar las actividades turísticas recreacionales (-29) manejo de desechos (-23) recorridos guiados (-23), señalética (-17) actividades pecuarias (-15) son las que causaran un mayor impacto negativo ya que estas actividades producen una generación de desechos, generación de gases contaminantes, compacta y erosionan el suelo etc. Sin duda otro de los mayores problemas que se detectan en la actualidad es la eliminación de desechos, y en nuestro proyecto se percibe una puntuación positiva.

Con la interpretación los datos obtenidos en la matriz de Lázaro Lagos se establecieron las correspondientes medidas de prevención, control, compensación y mitigación para minimizar al máximo los impactos negativos sobre los recursos naturales causados por las diferentes actividades.

b. Acciones y requerimientos para mitigación de impactos ambiental

1) Acciones y requerimientos en el manejo del Aire

Tabla 88. *Plan de manejo del aire*

COMPONENTE	IMPACTOS	MEDIDAS	PREVENCION	CONTROL	MITIGACIÓN	COMPENSACIÓN	Responsable		Cuando		Requerimiento	Presupuesto
							Realiza	Control	Etapa	Frecuencia		
AIRE	**Partículas en suspensión**.- Prevenir posibles incidencias en la salud de los trabajadores directos e indirectos en el proyecto, que puedan causar el movimiento de tierra y el montaje de la obra. **Emisión de gases contaminantes**	Realizar el Humedecimiento de los caminos	X	X	X		Personal de Obra	Arquitecto	Construcción	Diario	Personal	----
		Proporcionar mascarillas y equipos de protección personal	X		X		Arquitecto	Gerente General	Construcción	Diario	Mascarillas Equipo de Protección	----
		Cubrir alrededor del proyecto con lona de color verde	X		X		Personal de Obra	Gerente General	Construcción	Diario	Lona	$45
		Prohibir todo tipo de incineración	X				Mano de Obra	Gerente Genera	Construcción Operación	Semanal	Señalética de Prohibición	$25
		Instalador de Extractor de olores en la cocina		X	X		Técnico	Gerente General	Operación	Anual	Extractor de Olores	$50

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 89. *Cronograma de actividades de manejo del aire*

Instrumentos	MESES					
	1	2	3	4	5	6
Humedecimiento de caminos	x	x	x	x	x	x
Capacitación	x			x		
Revisión Técnica de Maquinaria	x	x	x	x	x	x

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

2) Acciones y requerimientos en el manejo del Suelo

Tabla 90. *Plan de manejo del suelo*

COMPONENT	IMPACTOS	MEDIDAS	PREVENCION	CONTROL	MITIGACIÓN	COMPENSACIÓN	Responsable		Cuando		Requerimiento	Presupuesto
							Realiza	Control	Etapa	Frecuencia		
SUELO	Compactación del Suelo Erosión del Suelo Acumulación de desechos inorgánico.	Limitarse al movimiento de tierra en el área de proyecto	X	X			Personal de Obra	Arquitecto	Construcción	Diario	Personal	----
		Plan de Manejo de desechos y escombros	X	X	X	X	Personal de Limpieza	Gerente General	Construcción Operación	Semanal	Basureros Ecológicos	$270
		Implementación de Senderos	X		X	X	Mano de Obra	Gerente General	Construcción	Diario	Señalética de Senderos.	$50
		Recuperar la fertilidad				X	Jardinero	Gerente General	Construcción Operación	Mensual	Material Soil Sp nativas	$75

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Descripción de Acciones

Plan de manejo de los desechos.- para ello se implementara basureros ecológicos donde los visitantes puedan depositar sus desperdicios previamente clasificados, los desechos orgánicos serán utilizados directamente en la granja, mientras que los desechos inorgánicos serán llevado a Riobamba para su posterior desalojo en los basureros municipales, el plástico y el papel serán entregados a las plantas de reciclaje o los recolectores de estos desechos.

Reforestación del terreno con especies nativas.- las especies nativas a ser plantadas serán: hierba mora, taraxaco, uvilla, malva, dalia, zambo, zapallo, jazmín, lirio, nardo, girasol y cartucho y se lo hará en los espacios verdes y jardines.

Para cumplir con el plan de manejo de los desechos, se deberá monitorear adecuadamente y otra acción a ser tomada es la capacitación y toma de conciencia del turista y la población local para evitar la contaminación del suelo.

Tabla 91. *Cronograma de manejo de suelo*

INTRUMENTO	MESES					
	1	2	3	4	5	6
Implementación de Material Soil						x
Registro de material excedente	x	x	x	x	x	x
Manejo de residuos solidos	x	x	x	x	x	x
Basureros Ecológicos						X
Capacitación y Toma de conciencia	x			x		

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

3) Acciones y requerimientos en el manejo del Agua

***Tabla 92**. Plan de manejo del agua*

COMPONENTE	IMPACTOS	MEDIDAS	PREVENCION	CONTROL	MITIGACIÓN	COMPENSACIÓN	Responsable		Cuando		Requerimiento	Presupuesto
							Realiza	Control	Etapa	Frecuencia		
AGUA	Contaminación de las fuentes de aguas por actividades turísticas -Generación de Aguas grises -Uso intensivo del Agua	Implementar señalética de concienciación	X	X			Mano de Obra	Gerente General	Construcción Operación	Anual	Señalética de Concientización	$50
		Implementación de planta de tratamiento de Aguas grises	X	X	X	X	Mano de Obra	Gerente General	Construcción Operación	Mensual	Planta de Tratamiento	----
		Abastecimiento realizado por cisternas		X			Mano de Obra	Gerente General	Construcción	Semanal	Cisterna contratada	$40
		Prohibir todo tipo de lavado de vehículos y maquinaria en la obra	X	X				Gerente General	Construcción	Diario	Señalética de Concienciación	$50

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Descripción de las Acciones

El agua al ser un componente escaso en la parroquia deberá tener un control adecuado para evitar los principales impactos en esta etapa como la contaminación, la generación de aguas grises y el uso intensivo del mismo para ello las medidas y controles a implementar son:

Implementación de Señalética de concienciación del recurso.- contara de 10 letreros plegables.

Implementación de planta de tratamiento de aguas grises.- que se detalla en las planimetrías del proyecto.

Programa de educación ambiental.- cosecha y lava tus alimentos con un mínimo de agua determinado.

Para cumplir con estas acciones se capacitara a los visitantes y pobladores locales, se utilizar como medio la interpretación ambiental y se lo hará semestralmente, el capacitador contratado será el técnico en turismo.

Filtro de aguas grises

***Tabla 93**. Información de filtro de aguas grises*

NOMBRE: FILTRO DE AGUAS GRISES
Accesibilidad: Esta tecnología se encontrara a 5 metros del Restaurante de la granja dentro del sendero principal del recorrido. **Características generales:** **Esta tecnología está compuesta por tres tanques construidos con ladrillo con enlucido interno para evitar fugas, ubicados a alturas diferentes. La primera caja mide 56 cm de ancho, 47 cm de alto, 56 cm profundidad, en el lado posterior derecho se encuentre un orificio de 5 cm por donde va el tubo que conecta con la otra caja. La segunda caja mide 97 cm de ancho, 65 cm de alto, 97 cm profundidad, en este caso el nivel del tubo de salida está 15 cm más abajo del nivel del tubo de entrada, de esta manera las grasas y espumas quedan dentro de la caja. La tercera caja mide cm de ancho, 70 cm de alto, 237 cm de profundidad; recibe el agua por la parte alta y sale en el extremo opuesto a nivel del suelo, que sale a una caja ubicada en la parte frontal de la caja (80 cm ancho, 56 cm profundidad), esta es la salida de agua para el reusó. Las bases de las cajas tienen una base de hormigón de 5 cm y tubos de PVC de 2 pulgadas de diámetro.** **Descripción: El filtro de aguas grises es un sistema que funciona por gravedad, es decir que de un punto a otro, el agua fluye porque se encuentra en una posición más elevada.** **El sistema consta de 3 tanques dispuestos a alturas diferentes, en el primer tanque se recogen las aguas, el segundo actúa como sedimentador y separa las grasas, en esta caja el agua permanece 24 horas para asegurar que se realice la sedimentación y digestión de la materia orgánica, que con el tiempo desarrolla un lecho de lodos activados enriquecido con microbiología que ayuda a realizar este proceso, y el tercero contiene algunos materiales piedra en la parte inferior, en el centro se siembran plantas con**

una mezcla de arena y tierra con tubos ubicados cada 10-15 cm para asegurar que las plantas reciban el agua, y cerca del tubo de salida de agua se encuentra otra capa de piedras. Las raíces producen un proceso de oxigenación que se ocupa de quitar del agua todo contaminante orgánico, al mismo tiempo en donde están sembradas las plantas hacen funciones de filtrado mecánico y de retención por absorción.

Las plantas deben sembrarse con una distancia entre 10-15 cm; deben tener propiedades adecuadas para permanecer dentro del agua sin afectarse tales como carrizo, totora, junco, guadua, Galatea, acerca, papiro, cartucho, lechugas de agua. A medida que pasa el tiempo hay que reducir el alto de los tubos para obligar que las raíces crezcan profundas, de manera que en 4 o 5 meses se elimine el tubo de salida y el nivel de agua corra e lo más profundo. El sistema debe estar ubicado cerca del huerto donde finalmente se aprovecharan las aguas resultantes.

Usos:

- **El filtro de aguas grises es de fácil construcción y muy aplicable en el sector rural donde el agua es escasa, especialmente en época de verano y donde el 60% de la población no dispone de un sistema de tratamiento de aguas servidas.**
- **Adicionalmente de tratar esta agua y evitar la contaminación, también permite re-usar dicha agua para riego en un huerto ecológico.**
- **Para una pequeña producción familiar de hortalizas, vegetales y plantas medicinales.**

Beneficios:

- **Evitar la contaminación en patios, calles y fuentes de agua, es decir, protege el ambiente.**
- **Permite ahorrar agua por lo menos en un 25%.**
- **Asegura el riego de huertos familiares en época de verano donde el caudal de agua disminuye**
- **Las aguas grises utilizadas correctamente pueden servir de abono de gran valor para la horticultura, ya que contienen fosforo, potasio y nitrógeno.**
- **Este proceso es totalmente natural y auto regulable sin necesidad de consumir energía externa o usar partes mecánicas que están sujetas a desgaste.**
- **Otro beneficio de usar aguas grises, es que nos concientiza de nuestras fuentes de suministro de agua, ayudándonos a entender de dónde viene el agua que consumimos y a dónde va. Ser conscientes de nuestros suministros de agua, nos alienta a seleccionar productos más saludables y a comprometernos con nuestro huerto ecológico.**
- **Proteger nuestras cuencas hidrográficas.**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Fuente: (Allen, 2015)

***Tabla 94**. Cronograma de manejo de agua*

INTRUMENTO	MESES					
	1	2	3	4	5	6
Abastecimiento de Agua (cisterna)	x	X	x	x	x	x
Plan de Manejo de Residuos Solidos	x	X	x	x	x	x
Capacitación y Toma de conciencia	x			x		

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2016

4) Acciones y requerimientos en el manejo del Paisaje

Tabla 95. *Plan de manejo del paisaje*

COMPONENTE	IMPACTOS	MEDIDAS	PREVENCION	CONTROL	MITIGACIÓN	COMPENSACIÓN	Responsable		Cuando		Requerimiento	Presupuesto
							Realiza	Control	Etapa	Frecuencia		
PAISAJE	Generación y Acumulación de Basura	Plan de Manejo de desechos orgánicos e inorgánicos	X	X	X		Personal de Aseo	Gerente General	Operación	Mensual	Cilindros ecológicos	$270
	Perturbación por ruido Modificación del entorno	Las estructuras temporales estarán de acorde al paisaje visual			X		Mano de Obra	Gerente General	Construcción	Mensual	Pintura Ocre	$50
		Minimizar las acciones que generan, ruidos, olores, polvos etc.	X	X	X		Capacitador	Gerente General	Operación	Anual	Personal y equipos multimedia	----
		Recuperar la belleza paisajística				X	Jardinero	Gerente General	Operación	Mensual	Plantación de Jardines y especies nativas	----

Tabla 96. *Cronograma de manejo de paisaje*

INTRUMENTO	MES					
	1	2	3	4	5	6
Pintar instalaciones de color ocre	x					
Control de actividades programadas	x	X	x	x	x	x
Capacitación y Toma de conciencia	x			x		

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

5) Acciones y requerimientos en el manejo del medio biológico: Flora y Fauna

Tabla 97. *Plan de manejo del medio biológico*

COMPONENTE	IMPACTOS	MEDIDAS	PREVENCION	CONTROL	MITIGACIÓN	COMPENSACIÓN	Responsable		Cuando		Requerimiento	Presupuesto
							Realiza	Control	Etapa	Frecuencia		
FLORA Y FAUNA	Alejamiento de especies de fauna y principalmente de las aves del sector que algunas incluso según el documento del PDOT Licto 2015 se encuentran en grave peligro de extinción	Señalética de conservación de Flora y Fauna	X	X	X		Mano de Obra	Gerente General	Operación	Anual	Señalética de protección del ambiente	$37,5
		Reforestación del terreno con plantas nativas			X	X	Jardinero Jornalero Agrícola	Gerente General	Operación	Mensual	Plantas y especies nativas	----
		Capacitación y Toma de conciencia sobre la conservación.	X	X	X		Capacitador	Gerente General	Operación	Anual	Personal y equipos multimedia	----
	Perdida de la cobertura vegetal	Recuperar la belleza paisajística				X	Jardinero	Gerente General	Operación	Mensual	Plantación de Jardines y especies nativas	----
		Letrero de animales en peligro de extinción	X	X			Mano de Obra	Gerente General	Operación	Anual	Señalética de Cuidado	$50

Descripción de las acciones

Señalización para la protección del ambiente

Consistirá en la colocación de paneles informativos en los que se indique al personal de obra sobre las prohibiciones y restricciones así como la importancia de la conservación de los recursos naturales. Los paneles contendrán frases breves como por ejemplo:

- Protege la fauna silvestre, evita y/o denuncia la caza furtiva
- Protege la vegetación natural, porque es fuente de vida, no la destruyas.
- No comercialices especies de fauna.
- Conserva el medio ambiente
- No prendas fuego, etc.

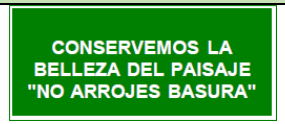
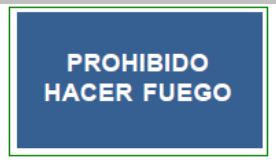
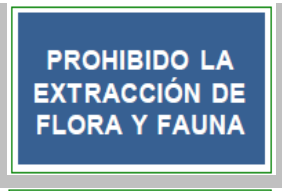
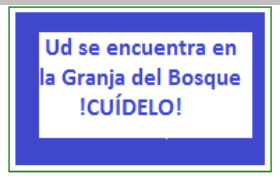
Características:

Forma. Serán de forma rectangular, con cualquiera de sus lados colocados en forma horizontal.
Color. Los colores de las señales informativas ambientales o de índole ecológico serán de fondo verde, leyenda y orla blanda (informativas – restrictivas).
Dimensiones: Las dimensiones consideradas son 170 cm x 90 cm (informativas) y de 120 cm x 70 cm (las prohibitivas para frentes de obra)
Ubicación: frentes de obras

La señalización ambiental de tipo de informativa consistirá en colocar:
Carteles indicativos de lugares de interés, por ejemplo: zonas de presencia de especies protegidas como por ejemplo de las aves en peligro de extinción.
Carteles sobre la prioridad de conservación de ecosistemas particulares.

Ejemplos de señalización de protección al ambiente

Tabla 98. *Señalización de protección del medio ambiente*

N° de Unidades	Tipo	Descripción	Forma	Ubicación	Dimensiones	
					Longitud (m)	Altura (m)
2	Reguladora Prohibida		Rectangular	En lugares visibles del campamento	1,7	0,9
2	Reguladora Prohibida		Rectangular	En lugares visibles del campamento y frentes de obra	1,7	0,9
2	Regulador Prohibida		Rectangular	En lugares visibles del frente de Obra	1,2	0,7
4	Reguladora Prohibida		Rectangular	En lugares visibles del frente de obra	1,2	0,7
3	Información Restrictiva		Rectangular	En lugares visibles del frente de Obra	1,2	0,7

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 99. *Cronograma de manejo de flora y fauna*

INSTRUMENTO	MESES					
	1	2	3	4	5	6
Reforestación con especies nativas y material soil						x
Implementación de Señalética						x
Empleo de Mallas y Cercos						x
Capacitación y Toma de conciencia	x			x		

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

6) Acciones y requerimientos en el manejo del medio socioeconómico- cultural

Tabla 100. *Plan de manejo del medio socioeconómico-cultural*

COMPONENTE	IMPACTOS	MEDIDAS	PREVENCION	CONTROL	MITIGACIÓN	COMPENSACIÓN	Responsable		Cuando		Requerimiento	Presupuesto
							Realiza	Control	Etapa	Frecuencia		
SOCIO ECONOMICO	Aporte a la economía local	Programa de contratación de mano de obra no calificada	X			X	Contratista	Gerente General	Operación	Anual	Personal	----
	Aumento del turismo en la zona Esparcimiento	Capacitación a personal y a la comunidad sobre la sustentabilidad y la educación ambiental	X			X	Capacitador	Gerente General	Operación	Mensual	Personal y equipos multimedia	----
	Intercambio cultural Sensibilización de visitantes	Implementar señalética con mensajes de conservación, incentivo al deporte y placas de información de plantas nativas	X	X	X		Mano de Obra	Gerente General	Operación	Anual	Señalética de Información, conservación y cuidado	-----

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

c. Programa de Educación Ambiental

1) Objetivos:

a) Capacitar a los trabajadores y los visitantes del proyecto a fin de lograr una relación armónica entre ellos y su ambiente.
b) Realización de campañas de educación y conservación ambiental, con los trabajadores del proyecto, la población local y con los estudiantes de escuelas, colegios y universidades de la cuidad de Riobamba.
c) Utilización de una metodología participativa que facilite la sensibilización y el desarrollo de conciencia y la transformación de conductas
d) Respeto, valoración y fomento de experiencias, habilidades, destrezas y súberes tradicionales amigables con el medio ambiente.

2) Descripción de Actividades

Previo a la realización de todas las actividades se recomienda:

a) Leer los objetivos y la información proporcionada en el apartado "algo sobre el tema"
b) Conseguir los materiales que se necesitaran.
c) Buscar el lugar más adecuado para realizar la actividad

3) Modelo de Programa

Programa 1. Mujeres y hombres protegiendo el medio ambiente.

Objetivos

- ✓ Reconocer los componentes del medio ambiente y los recursos naturales de la parroquia Licto
- ✓ Identificar algunas causas y problemas ambientales de la parroquia y sus consecuencias en hombres y mujeres
- ✓ Reconocer la relación e intervención de mujeres y hombres en el deterioro, recuperación y conservación de su ambiente y recursos.

Algo sobre el tema….

El **medio ambiente** abarca todas las cosas que están a nuestro alrededor que influyen en nuestro comportamiento y en nuestra salud.

El **medio ambiente natural** es toda la naturaleza que nos rodea. Es el aire que respiramos, la luz y el calor que proviene del sol; el suelo, la lluvia, el agua y las quebradas, cultivos agrícolas y otras plantas; los animales silvestres y domésticos; son también las personas con las que vivimos.

Los **recursos naturales** se clasifican en dos tipos:

Recursos naturales renovables.-son aquellos que se encuentran en la naturaleza y pueden usarse repetidas veces si son bien administrados por que tienen la capacidad de regenerarse. Tal es el caso de las plantas, los animales, el suelo y el aire

Recursos naturales no renovables.-son aquellos que si bien se encuentran en la naturaleza, cuando se agoten no habrá la posibilidad de sustituirlos de manera natural, como por ejemplo el petróleo, el hierro y todos los minerales.

En los últimos tiempos, la extinción de especies de animales y plantas, la contaminación de agua, suelo y aire están dando a la humanidad la idea de que los recursos, aunque sean renovables se pueden agotar para siempre.

Tabla 101. *Causas y consecuencias sociales, económicas, ambientales en la parroquia Licto*

Problemas ambientales y sus consecuencias	Causas
1.- Deforestación y perdida de los bosques - Los suelos se erosionan - Los animales silvestres se quedan sin donde vivir - La leña escasea y se necesita mayor esfuerzo para buscarla	- Forestación especie introducida (eucalipto) - Tala de árboles para campos de cultivo, cocina, potreros etc. - Quema de pajonales. - Aumento de la frontera agrícola.
2.- Contaminación del agua - Disminuye el caudal de los ríos - La gente es propensa a enfermarse sobre todo los niños. - Los ríos sucios perjudican el turismo y no hay sitios para recreación	- Uso de pesticidas y otros agroquímicos - Contaminación con coliformes fecales y coliformes totales. - Acumulación de basura organiza e inorgánica en las fuentes de agua - Presencia de animales para el pastoreo en las fuentes de agua

Problemas ambientales y sus consecuencias	Causas
3.- Perdida de la fertilidad de los suelos hasta volverse incultivables. - Suelos erosionados - Necesidad de más fertilizantes químicos. - Más gasto y menor productividad en las cosechas.	- Mucho y mal uso de los productos químicos - Falta de obras de conservación del suelo como acequias, barreras y otras - Mala práctica agrícola (mal manejo del abono orgánico e inorgánico)
4.- Extinción de animales y plantas de la vida silvestre - Menor cantidad de vida silvestre, aves propensas a la extinción. - Disminución de la pesca. - Desaparecimiento de especies comestible y medicinal	- Falta de árboles y bosques - Contaminación de ríos con basura orgánica e inorgánica y fertilizantes químicos. - Aumento de la frontera agrícola.
5.- Contaminación del aire - Emanación de olores - Mala salud de la población enfermedades respiratorias y alergias	- Deposito del abono orgánico al aire libre. - Falta de arboles - Humo de buses y carros - Quema de la basura y de los terrenos

Fuente: PDOT Licto 2015

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Respuestas adecuadas ante la problemática del medio ambiente:

- Reforestar las tierra de laderas
- Obras de conservación del suelo
- Capacitación
- Rescate de los conocimientos tradicionales
- Utilizar sistemas agroforestales
- Técnicas de agricultura orgánica
- Legislación ambiental: leyes y reglamentos que se aplique
- Educación Ambiental: Transformación de conductas

Actividad 1 "Descubriendo la realidad en colectivo"

- **Descripción.-**Elaboración de dibujos y mapas, que reflejen las percepciones de mujeres y hombres sobre la realidad del medio ambiente y los recursos naturales en la parroquia
- **Materiales.-**Pliegos de papel bond o periódico, plumones, lápices de color, pinceles.
- **Procedimiento.-** El grupo de divide por sexo e individualmente hace un recorrido imaginario por su parroquia. Caminado mentalmente por calles, caminos, veredas; subiendo y bajando cerros, atravesando ríos y quebradas; saltando cercos recordando lo que hay en cada sitio.
- **Finalizado el ejercicio, comentan lo que recuerdan y dibujan su comunidad.-** la situación de la producción, la salud, los recursos naturales y el medio ambiente, algunas de

las plantas y animales existentes, un mapa de la parroquia señalando calles, ríos, quebradas, campos de cultivo, potreros, bosques y otros rasgos del medio ambiente parroquial.

- **En plenaria el grupo reflexiona.-** ¿Sienten mujeres y hombres la realidad de igual manera?, ¿valoran las mujeres y hombres de igual manera los recursos naturales?, ¿Cuáles recursos naturales son importantes para las mujeres y cuales para los hombres?

Para reflexionar

Los recursos naturales del medio ambiente presentan diferente importancia para las mujeres y hombres, debido a que tradicionalmente las mujeres hacen las tareas reproductivas (crianza, cocinar, limpieza…) y los hombres las tareas productivas (agrícola, trabajo asalariado por jornada y otros).

En los últimos, tiempos las mujeres están haciéndose cargo cada vez más de las tareas relacionadas con la producción agrícola y en algunos casos son jefas de hogar, por lo que su carga de trabajo es doble.

Actividad 2 "Mis problemas son tus problemas"

- **Descripción.-**discusión sobre las causas y consecuencias de algunos problemas ambientales parroquiales, en opinión de mujeres y hombres y como las consecuencias identificadas en cada caso, afectan a las mujeres, hombres y los niños.
- **Materiales.-**Pliegos de papel bond o periódico, esferos, lápices de color, tizas, recorte de periódico y revistas o ilustraciones que presentan problemas ambientales, tijeras y pegamento blanco.
- **Procedimiento.-** Apoyándose del cuadro 215, identifique previamente los tres problemas ambientales más relevantes de su parroquia, listando causas y consecuencias de los mismos. Forme grupos de trabajo utilizando una técnica de animación. Con recortes de periódicos o revistas, cada grupo elabora un cartel que ilustre la problemática asignada.
- **En plenaria el grupo reflexiona.-** ¿Tienen las mujeres en comparación con los hombres igual o diferente acceso a los recursos naturales?, ¿les afecta los problemas ambientales de igual manera? (enfermedades, recarga de trabajo), ¿El manejo del suelo, el agua y otros recursos, así como los beneficios que de ellos se reciben es equitativo entre hombres y mujeres?, ¿Quién toma las decisiones sobre cultivar, que árbol aserrar, donde abrir un pozo y demás?

Para reflexionar

- Los problemas ambientales afectan a mujeres y hombres de diferente manera, pero en general terminan afectando a todos.
- Se debe trabajar juntos tomando compromisos para contrarrestar los problemas ambientales.

Compromisos

- Enterrar la basura en lugar de quemarla o botarla al campo (evita la proliferación de moscas y contaminación por humo)
- Hacer una cocina mejorada (no hay humo dentro de la casa, no hay problemas respiratorios)
- Obras de conservación de suelos, barreras vivas y otras (suelo no se pierde por erosión y mejora la productividad del mismo)
- No quemar los rastrojos (suelo más fértil y no enferma el humo)

Programa2.- Suelo vivo mejor producción

Objetivos

- ✓ Identificar los elementos del suelo y las relaciones que se establece entre el suelo, las plantas y los animales
- ✓ Valorar la fragilidad de los suelos, la importancia de su conservación y comprender que un suelo bien manejado da mejores cosechas.

Algo sobre el tema….

El suelo es un recurso vivo compuesto por minerales, agua, aire, restos orgánicos y una diversidad de pequeñas plantas, hongos, insectos, gusanos, que contribuyen a su fertilidad. El suelo es la capa externa de la tierra que sostiene las plantas, animales, hombres y las mujeres.

Tabla 102. *Características de los suelos buenos y malos*

Suelos Buenos	Suelos Malos
Cientos de animales hacen surcos y túneles	Casi no hay animalitos
La tierra es porosa, suave y deja de pasar aire y agua.	Suelo duro y compactado sin poros por donde penetre el agua y el aire
Las raíces se extienden sin dificultad para buscar nutrientes en las capas profundas	Raíces no logran profundizar
Cobertura vegetal que ayuda a mantener la temperatura siempre fresca.	Altas temperaturas provocan la evaporación de la poca agua disponible

Fuente: Unesco 2015

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Intervención de plantas y animales en la formación del suelo y ciclo de nutrientes:

- ✓ Acumulación de material vegetal: hojas, ramas, raíces
- ✓ Descomposición de las hojas caídas y transformación en materia orgánica. Acción de hongos y bacterias
- ✓ Materia orgánica absorbida por las plantas, almacenada en sus tejidos y es transferida a los animales por las cadenas alimenticias.
- ✓ Materia orgánica es almacenada en el suelo.

Una forma muy sencilla de conocer nuestros suelos es la identificación de algunas de sus características:

- Su perfil para medir la profundidad de la capa fértil
- Su textura para determinar los minerales que lo componen.
- Contar los animalitos (insectos y otros) que hay en un poco de tierra para conocer la capacidad de aireación.

La textura del suelo se determina por la mezcla de partículas de arena, limo, arcilla y barro y de ella dependen de la capacidad del suelo para guardar agua

Un suelo arenoso se trabaja con facilidad, pero funciona como un colador, no retiene agua y no almacena los abonos químicos que se le aplican.

Los suelos arcillosos son pesados, no dejan colar el agua y se encharcan en los invierno; cuesta cultivarlo. El mejor suelo para la agricultura es el franco, que contiene arena, limo y arcilla en partes iguales.

Para mejorar la textura del suelo se incorpora materia orgánica como estiércol, rastrojos, gallinaza, hojarasca podrida en cantidades adecuadas y según la necesidad.

Prácticas agrícolas amigables con el medio ambiente:

- **Prácticas que reducen la erosión son:** la construcción de barreras vivas y muertas, zanjas y dique de contención, todas construidas según curvas de nivel.

- **Prácticas que contribuyen al incremento de la fertilidad del suelo:** uso de abonos verdes que enriquecen los suelos con nitrógeno (frejol de abono, leucaena, frejol aterciopelado) labranza mínima y sustitución de abono químico con orgánico.

Labranza Mínima

El sistema de labranza consiste en remover y aflojar la tierra solo en el surco donde se va sembrar utilizando un pico. Todos los años se vuelve abonar y sembrar en los mismos surcos. Se arroja trabajo, insumos y dinero y ayuda utilizar bien el agua que cae en el invierno.

- Aumenta la fertilidad y guarda la humedad
- Protege el suelo de la erosión
- Permite cultivar en terrenos malos.

Actividad 1 "Valorando nuestro suelo"

- **Descripción.-**se valora el suelo como un recurso natural muy frágil y de difícil formación.
- **Materiales.-** algunas papas, cuchillos o navajas, pliegos de papeles, lápices, cinta adhesiva
- **Procedimiento.**

  1.- Reunimos a dos grupos mixtos entregue a cada una papa e invítelos a jugar, atendiendo las siguientes instrucciones:

  2.- Cortar la papa en 4 partes iguales, coloca tres pedazos dentro de un huacal con agua, explique que esto representa el porcentaje del planeta tierra que se encuentra sumergido por los océanos y otras aguas. Solamente la cuarta parte está sumergida.

  3.- Cortar el cuarto de papa restante en cuatro partes iguales, desechar tres pedazos que corresponden a los desiertos, hielos perennes y otros. El pedazo restante representa a la superficie de la tierra que tiene suelo apto para la agricultura.

  4.-Quite a ese pedazo la cascara y tendremos una idea de la proporción real del suelo fértil que disponemos para producir los alimentos y otros productos para el mundo.
- **En plenaria muestre las ilustraciones del cuadro 215 así como lo que se refiere al tema.-** utilice las siguientes preguntas generadoras de discusión: ¿Qué ha pasado con las capas fértiles de nuestras parcelas?, ¿Cuáles de las prácticas agrícolas que utilizamos están dañando nuestras parcelas?, ¿Qué se puede hacer para conservar el suelo?

Para reflexionar

- Muchos años se necesita para que se forme una pulgada de suelo fértil, a partir de la materia orgánica de plantas y animales. Sin embargo, esta pulgada de suelo puede deslavarse con una sola tormenta, llevando toneladas de tierra a los ríos, lagos y el mar.

Actividad 2 "Conociendo nuestros suelos"

- **Descripción.-**Actividad de campo para aprender, mediante técnicas sencillas, a hacer un reconocimiento de nuestro terreno identificando el perfil y composición del suelo.
- **Materiales.-** pala, pico, cinta métrica, botella transparente, agua y suelo
- **Procedimiento.**

Observación del suelo

1.-Cabe un hoyo de 30 cm de hondo y más o menos de 30 de ancho para que observen en las paredes del agujero, las diferencias en color, humedad, presencia de raíces, animalitos, piedras y otros.

2.- Vea la primera capa que se puede diferenciar y notara la presencia de diversas formas de vida: raíces, hormigas, gallinas ciegas, escarabajos, lombrices. Note además que el color y la humedad son diferentes al resto de capas.

Figura 26. *Capas de suelo*
Fuente: Unesco

Determinación de la composición del suelo

1.-Tome un poco de tierra de la capa fértil, échele un poco de agua y amásale.

2.- Trate de hacer una candela si se quiebra con facilidad el suelo es arenoso.

3.- Si se logra enrollar la candela como rosquilla el suelo es arcilloso.

4.- Si se logra estirar la candela y esta se queda entera, e suelo es franco esto es, posee arcilla, arena, limo en partes iguales.

Otra forma de determinar la composición del suelo es poner tierra hasta la mitad dentro de una botella, agregar agua hasta llenarla, taparla y agitarla muy bien dejar en reposo hasta que los materiales se han asentado.

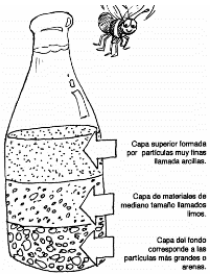


Figura 27. *Composición del suelo*
Fuente: Unesco

- **En plenaria provoque una discusión utilizando la información del tema suelo y generando las siguientes preguntas:** ¿Qué tipo de suelo tienen nuestras parcelas?, ¿Cómo es el suelo de nuestra parcela? ¿bueno o malo?, ¿Cuáles prácticas se podrían realizar en nuestras parcelas para mejorar el suelo?

Para reflexionar

- Se puede mejorar los suelos utilizando abonos verdes, agricultura orgánica, prácticas de labranza mínima, obras de conservación y otras.
- Cualquier esfuerzo presente por el mejoramiento de los suelos será en beneficio de las futuras generaciones que también tienen derecho a los recursos naturales del planeta.

Actividad 3 "La vida en el suelo"

- **Descripción.-** Actividad de campo para aprender a valorar la importancia de las diferentes formas de vida que conforman el suelo y desarrollar un proyecto de lombricultura.
- **Materiales.-** pala, pico, sacos
- **Procedimiento.**

  Ubique un lugar en la granja donde se encuentra materia orgánica en el suelo e inicie su actividad allí. Comience cavando un hoyo sacando la tierra y colocándola sobre un saco.

  Buscar diferentes animales: arañas, saltamontes, escarabajos, lombrices de tierra, gallinas ciegas, diversos tipos de gusanos, hormigas

  Sera muy interesante comparar este tipo de suelo rico en materia orgánica con otro poco fértil en cuanto a la diversidad y cantidad de vida.

  Auxiliándose de un paleógrafo y con la técnica de lluvia de ideas, promueva la reflexión sobre las funciones e importancia de la vida dentro del suelo y las causas y consecuencias acerca de su destrucción.

  Infórmeles además de los animales que pueden ver hay millones de microrganismos como las bacterias y los hongos que son igual importantes para la productividad de los suelos.

  Asegúrese que los siguientes aspectos entre en discusión:

- Causas de su destrucción: quemas, erosión, uso de agroquímicos,
- Consecuencias: compactación, baja productividad, poca fertilidad.

Discuta sobre algunas alternativas para proteger la fauna del suelo y para incrementar su presencia en beneficio de una buen producción agrícola. Por ejemplo la crianza de lombrices de tierra.

Instalación del criadero de lombrices

En la parte técnica del proyecto ya se explica en que consiste el proceso de lombricultura y el proceso de instalación.

Programa 3.- Agua para la salud y la vida

Objetivos

- ✓ Valorar el agua como un recurso indispensable para la vida y la producción
- ✓ Reconocer que el agua contaminada se relaciona con enfermedades y promover algunas ideas para su purificación.
- ✓ Reconocer la relación entre calidad y cantidad de agua y la salud de la familia

Algo sobre el tema….

El agua es el elemento indispensable para la vida y un recurso necesario para diversas actividades humanas. Sin agua no se podría cultivar y ningún ser viviente podría existir.
Necesitamos 8 vasos de agua al día. Cuando sudamos mucho o tenemos diarrea, se necesita más agua para evitar la deshidratación.

Con agua nos bañamos, cocinamos, lavamos los trastos y la ropa.
La agricultura utiliza mayor número de agua dulce disponible en el planeta.
Muchos animales viven en el agua y muy cerca de ella.
Con la fuerza que trae el agua mueve las turbinas de una presa para producir electricidad.

Tres cuartas partes de la tierra están cubiertas por agua, pero casi toda es agua salada. Para entender la relación de agua salada y dulce en el planeta, pensemos que si tenemos 100 tazas de agua, 97 contendrían agua salada y solo 3 agua dulce.

La poca agua dulce que tiene el planeta está casi toda en forma de hielo en los polos norte y sur de nuestro planeta, y solo una pequeña porción se encuentra disponible para el consumo de las personas.

La mayoría de las aguas de la parroquia Licto se encuentran contaminadas por heces fecales, otros contaminantes orgánicos y por sustancias químicas.
Cada año, el agua de los mantos acuíferos disminuye su nivel por falta de bosques que ayudan a que la lluvia penetre hasta ellos. Por esta razón el agua potable es cada vez más escasa.
El agua para tomar debe ser potable, es decir que debe estar libre de microbios, parásitos, desechos químicos, y no tener olor, color ni sabor.

El agua se contamina cuando le cae estiércol, heces fecales, jabón, legía, productos químicos, desechos de las fábricas y la agroindustria.

Actividad 1 "El recurso agua y mis responsabilidades"

- **Descripción.-** Se valora el agua como un recurso indispensable para la vida y la actividad productiva y se relaciona su calidad y cantidad con la salud de las mujeres y los hombres.
- **Materiales.-** pliego de papel periódico, lápices, cinta adhesiva.
- **Procedimiento.**
  Divida a los participantes en dos grupos por sexo. Pregúnteles como utilizan el agua los hombres y las mujeres en un día común y que problemas se enfrentan para obtenerla. Podrían dibujar los usos del agua en la comunidad.
- **Promueva la discusión sobre:**
  Las actividades que hacen los hombres y las mujeres para tener agua en casa.
  Los problemas que se enfrentar mujeres y hombres por la contaminación y escases de agua
  El acarreo de agua domestica quien lo hace y cuánto tiempo necesita.
  Alto riesgo de pérdida de cultivos ante sequias, enfermedades, higiene personal y la vivienda. Mayor carga domestica para las mujeres.

Para reflexionar

Clorar o filtrar el agua contribuyen a disminuir el riesgo traídos por el agua contaminada.

Actividad 2 "Cuidando el agua que tomamos"

- **Descripción.-** Se reflexiona sobre la importancia de un adecuado manejo del agua dentro de la granja para evitar enfermedades.
- **Materiales.-** pliego de papel periódico, lápices, cinta adhesiva, cartel con el dibujo del ciclo ano-mano-boca.

- **Procedimiento.**

Conversar son el grupo sobre las enfermedades relacionadas con el agua hacer un listado de estas: diarreas, cólera, tifoidea, parásitos etc.

- **Promueva la discusión sobre:**

Las actividades que hacen los hombres y las mujeres para tener agua en casa.
Los problemas que se enfrentar mujeres y hombres por la contaminación y escases de agua
El acarreo de agua domestica quien lo hace y cuánto tiempo necesita.
Alto riesgo de pérdida de cultivos ante sequias, enfermedades, higiene personal y la vivienda. Mayor carga domestica para las mujeres.

Para reflexionar

Clorar o filtrar el agua contribuyen a disminuir el riesgo traídos por el agua contaminada.

Programa 4. Buscando juntos que hacer con la basura

Objetivos

- Reconocer que el mal manejo de la basura en la comunidad genera problemas ambientales y enfermedades en la población
- Discutir alternativas de manejo de la basura en la comunidad y reflexionar sobre las responsabilidades del ser humano
- Fomentar la disminución reutilización y reciclaje de basura, compostaje de residuos vegetales y otros.

Algo sobre el tema….

La basura es más un problema de las ciudades que del campo, pero en algunos tiempos algunos **desechos sólidos**, como se les llama a todas aquellas cosas que ya no utilizamos y que no descomponen, han invadido zonas rurales.

Muchas mujeres y hombres tiran la basura al rio o al barranco creyendo que así se resuelve el problema. Pero más bien se produce otro: el aumento de focos de reproducción de moscas, cucarachas, ratones, mosquitos y otros que transmiten enfermedades.

Podemos clasificar la basura en diferentes tipos:

Basura orgánica o natural.- todos restos de plantas y animales que se mueren en la naturaleza, las cascaras de fruta y otros restos de comida, heces fecales etc.

Basura inorgánica o industrial.- todos los desechos fabricados como bolsas, botes y otros utensilios de plástico, los envoltorios, el cartón, las latas y botellas de vidrio.

En la naturaleza, los hongos y otros seres vivos tan pequeñitos que no podemos ver a simple vista son los que descomponen o pudren la basura.

Estos pudren hasta la madera, pero no pueden descomponer tan rápidamente materiales como plástico, hojalata o aluminio; sustancias que se quedan contaminando el suelo y agua de los ríos y lagos.

<u>Actividad 1</u> "La basura que producimos"

- **Propósito.-** Determinar y reconocer los tipos de basura en la comunidad y los problemas que causa a la salud de la familia

- **Materiales.-** pliego de papel, lápices, guía para observación sugerida.

- **Procedimiento.**

Forme grupos de trabajo, converse con ellos y ellas sobre los diferentes tipos de basura, según la clasificación sugerida. Haga un recuento de las enfermedades que padece la comunidad, apúntelos en un papelón y discuta con todos. Invítelos hacer un recorrido por la granja y la comunidad y observar la basura que producimos, así como los sitios donde la basura se acumula. Pídanle que llenen el cuadro que aparece a continuación

Tabla 103. *Esta es la basura que producimos*

Nombre de la comunidad: _____
Nombres de los integrantes del grupo: _____
_____
Fecha: _____ Hora: _____

Tipo de basura observado	Poca	Mucha	Demasiada	Problema aparente que causa
Papel				
Botes de vidrio				
Bolsas plásticas				
Bolsitas de celofán: churros, galletas, otros				
Pajillas				
Bolsas de aluminio				
Vasos de durapax				
Semillas y cáscaras de frutas				
Trapos viejos				
Otros				

Fuente: Unesco 2015

- **En plenaria reflexione.-** ¿Cuántas bolsas de plástico usamos por familia y por semana? ¿para dónde va la basura? ¿cómo nos perjudica? ¿Qué podemos hacer? ¿Cuál será mi compromiso personal con respecto a la basura?

<u>Actividad 2</u> "Sacando provecho de la basura"

- **Propósito.-** Discutir algunas alternativas de manejo de la basura doméstica, para evitar promontorios el aumento de vectores de enfermedades como moscas, ratas y otros insectos.

- **Materiales.-** pliegos de papel, cinta adhesiva, lápices.

- **Procedimiento.**
  Forme grupos mixtos de trabajo y pídales que describan que basura se produce en la casa. Debe ser posible mencionar las cantidades por día o semana, así también que hacen con la basura donde la depositan.

- **Preguntas generadoras:** ¿Quién se encarga de la basura de la casa? ¿qué se hace con la basura? ¿qué tipo de problema genera la forma en que nos deshacemos de la basura?

En paleógrafos dibujarán alternativas de solución con sus ventajas y desventajas para hombres y mujeres por separado.

<u>Actividad 3</u> "Agroquímicos cuidado"

- **Propósito.-** Conocer los peligros del uso inadecuado de los agroquímicos y algunas acciones para evitar intoxicaciones.

- **Materiales.-** pliegos de papel, cinta adhesiva, lápices, información sobre el tema.

- **Procedimiento.**

Converse con el grupo sobre los agroquímicos que se utilizan en la comunidad, elabore un paleógrafo identificando sus usos: insecticidas, fungicidas, fertilizantes, herbicidas etc.
Pregunten sobre las precauciones que toman cuando aplican los agroquímicos, quien los aplica y discuta los efectos de estas sustancias.
Compare lo lista de agroquímicos prohibidos y los que se utilizan en la comunidad ¿coincide alguno?
¿Qué alternativas tenemos para fertilizar los cultivos y controlar las plagas?
¿Se podría combinar la aplicación de agroquímicos con otras prácticas agrícolas para disminuir su uso?

Discuta la importancia del manejo adecuado de agroquímicos para evitar intoxicaciones y otros efectos nocivos, almacenar los productos en forma separada, no dejarlos al alcance de los niños, no fuma, comer, ni tomar agua al momento de usarlos, para su aplicación usar guantes, pantalón largo, camisa manga larga, botas de hule, anteojos, mascara y delantal plástico. Al terminar la aplicación lavarse las manos con agua y jabón y de ser posible bañarse. Lavar esta ropa por separado.

Para reflexionar:

Evitemos comprar sustancias que ya están prohibidas y que hacen daño a la salud y la vida de nuestra familia. Fomentemos el uso de abonos e insecticidas orgánicos.

4) Afiches y material informativo

La publicación de boletines, trípticos, afiches informativos, o cualquier otro instrumento impreso de posible utilización que indique a la población en general sobre los cuidados a tener en cuenta por razones de seguridad y los cuidados ambientales. El material escrito complementario quedará a disposición del contratista para su consulta y aplicación durante el tiempo que dure el proyecto.

5) Mecanismos y estrategias participativas:

La participación se hará a través de la asistencia a las charlas de inducción y talleres de capacitación, mediante absolución de dudas por parte del ponente de los mismos

6) Instrumentos e indicadores de seguimiento y desempeño

a) Número de personas con inducción en un periodo / Número de personal que ingresó en el periodo.
b) Número de talleres programados / Número de talleres realizados.
c) Número de trabajadores capacitados por frente de trabajo / Número de trabajadores de cada frente de trabajo
d) Número de asistentes a capacitaciones / Número de invitados a capacitaciones.

6. Estructura del Marco Administrativo

a. Organigrama Estructural

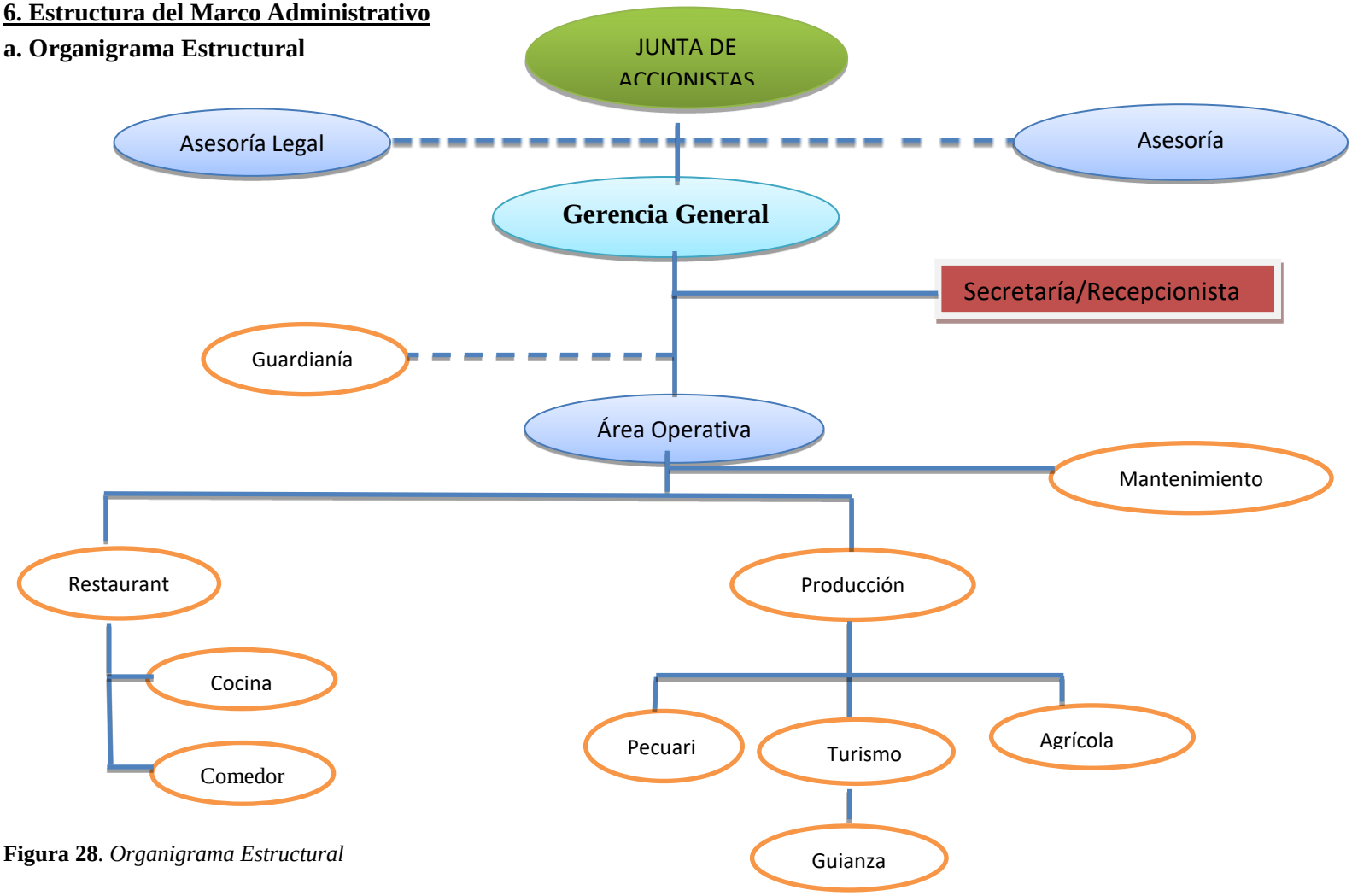


Figura 28. *Organigrama Estructural*

Este organigrama representa el diseño organizacional que demuestra las relaciones laborales, mostrando un nivel jerárquico entre los diferentes departamentos, como ventaja se presenta claramente los niveles de mando es decir que la comunicación fluye de manera jerárquico.

b. Organigrama Funcional

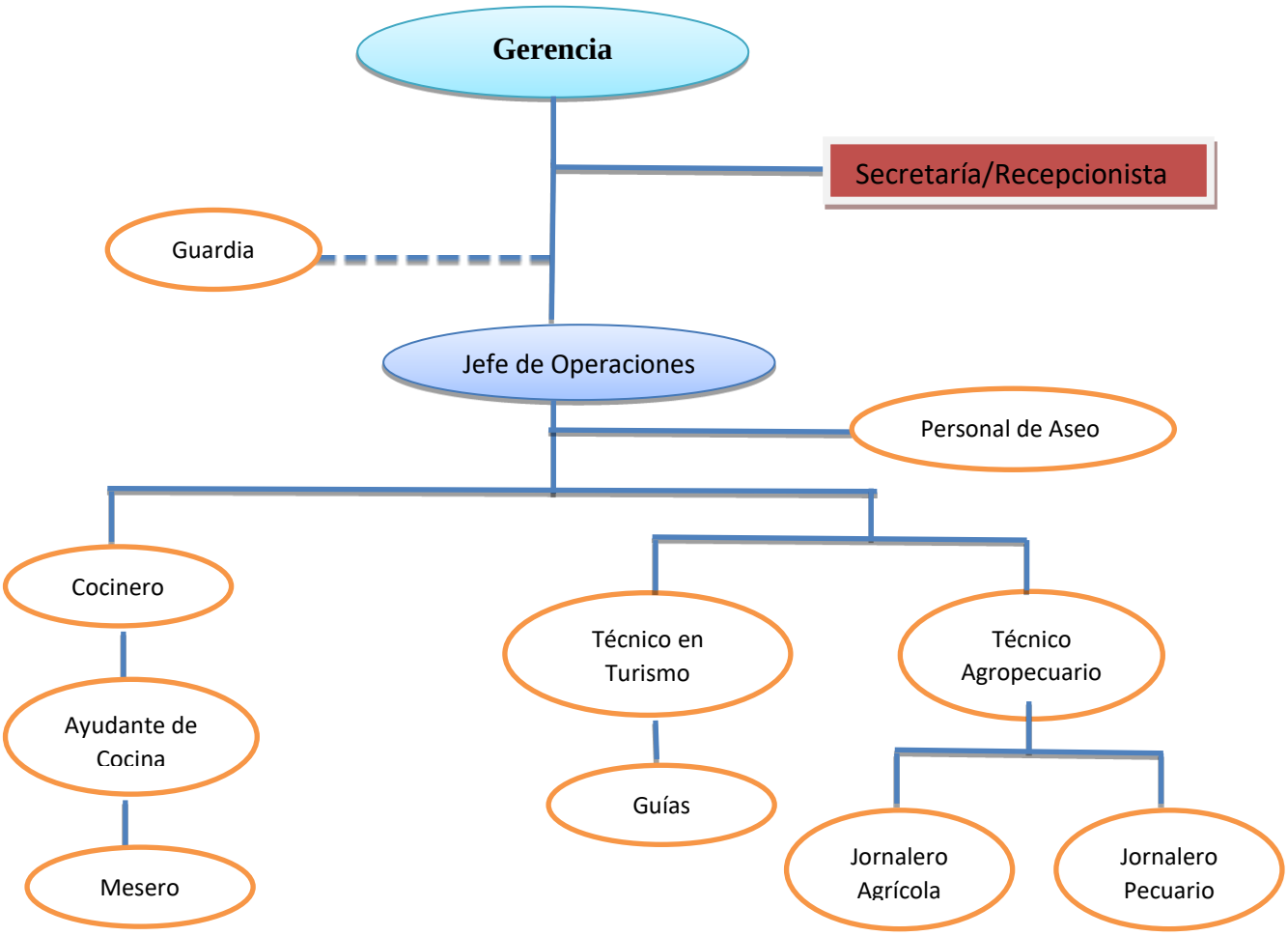


Figura 29. *Organigrama funcional*
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

c. Personal necesario, responsabilidades y manual de funciones.

Para el proyecto Granja Integral Ecoturística se requiere personal que ocupará cada una de las áreas establecidas, los mismos que deben tener conocimientos fundamentales y específicos para poder desenvolverse en sus puestos. Para ello se determina el perfil del personal, las responsabilidades a su cargo y el manual de funciones.

1) Diferentes áreas del personal requerido

a) Perfil del recurso humano para el proyecto ecoturístico – área de Administración

Tabla 104. *Perfil del área administrativa*

ÁREA DE ADMINISTRACIÓN		
RECURSO HUMANO	**PERFIL**	**IMAGEN**
1 gerente 1 secretaria/recepcionista/ contadora 1 Jefe de Operaciones	De saludo gentil y respetuoso. Excelentes relaciones humanas Disponibilidad de tiempo completo Conocimientos acerca de su cargo. Puntual Atento y ágil. Sonreírle al turista, y no demostrar problemas personales Demostrar respeto al turista, a su religión, raza, política, a sus pertenencias entre otros aspectos. Ser tolerante. Abstenerse de ingerir bebidas alcohólicas, sustancias alucinógenas en horas de trabajo	Higiene personal Cuidado y nitidez de su vestimenta Cuidado y limpieza de su calzado. Cuidado y presencia de su cabello Limpieza de sus manos, uñas. Limpieza de su cara Aliento fresco, limpieza dental.
TOTAL	**3 PERSONAS**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

b) Perfil del recurso humano para el proyecto ecoturístico – área de producción (Turismo y Agroturismo)

Tabla 105. *Perfil del área de producción*

ÁREA DE PRODUCCIÓN (TURISMO Y AGROTURISMO)		
RECURSO HUMANO	**PERFIL**	**IMAGEN**
• 1 Técnico en Turismo • 1 Técnico Agropecuario • 2 guías nativos (Interpretes Ambientales) • 1 Jornalero Agrícola • 1 jornalero Pecuario	De saludo gentil y respetuoso. Excelentes relaciones humanas Disponibilidad de tiempo completo Conocimientos acerca de su cargo. Puntual Atento y ágil. Sonreírle al turista, y no demostrar problemas personales Abstenerse de ingerir bebidas alcohólicas, sustancias alucinógenas u otras en horas de trabajo	Higiene personal Cuidado y nitidez de su vestimenta Cuidado y limpieza de su calzado. Cuidado y presencia de su cabello Limpieza de sus manos, uñas. Limpieza de su cara Aliento fresco, limpieza dental.
TOTAL	**6 PERSONAS**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

c) Perfil del recurso humano para el proyecto ecoturístico – área de Alimentación

Tabla 106. *Perfil del área de alimentación*

ÁREA DE ALIMENTACIÓN		
RECURSO HUMANO	**PERFIL**	**IMAGEN**
1 cocinero/a 1 ayudante de cocina 1 Mesero/a	De saludo gentil y respetuoso. Excelentes relaciones humanas Disponibilidad de tiempo completo Conocimientos acerca de cocina ecuatoriana	Higiene personal Cuidado y nitidez de su vestimenta Cuidado y limpieza de su calzado. Cuidado y presencia de su cabello

ÁREA DE ALIMENTACIÓN		
RECURSO HUMANO	**PERFIL**	**IMAGEN**
	y cocina internacional. Puntual Atento y ágil. Sonreírle al turista, y no demostrar problemas personales Abstenerse de ingerir bebidas alcohólicas, sustancias alucinógenas u otras en horas de trabajo.	Limpieza de sus manos, uñas. Limpieza de su cara Limpieza dental y aliento fresco.
TOTAL	**3 PERSONAS**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

d) Perfil del recurso humano para el proyecto– Personal de Guardiana y Mantenimiento

Tabla 107. *Perfil del área de guardianía y mantenimiento*

ÁREA DE GUARDIANIA Y MANTENIMIENTO		
RECURSO HUMANO	**PERFIL**	**IMAGEN**
• 1 guardia • 1 personal de limpieza	De saludo gentil y respetuoso. Disponibilidad de tiempo completo Tenga conocimientos en Aseo de Oficinas, Áreas verdes, jardines y cuidado de plantas y animales Puntual Atento y ágil. Abstenerse de ingerir bebidas alcohólicas, sustancias alucinógenas u otras en horas de trabajo	Higiene personal Cuidado y nitidez de su vestimenta Cuidado y limpieza de su calzado. Limpieza de su cara Limpieza dental y aliento fresco.
TOTAL	**2 PERSONAS**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

2) Funciones

Tabla 108. *Funciones del gerente*

CARGO	FUNCIÓN
GERENTE	• Designar funciones al personal. • Realizar evaluaciones periódicas acerca del cumplimiento de las funciones de las diferentes áreas. • Planear y desarrollar metas a corto y largo plazo para el cumplimiento de los objetivos planteados al inicio. • Crear y mantener buenas relaciones con los clientes, gerentes corporativos, proveedores y clientes para mantener el buen funcionamiento de la empresa. • Velar por el cumplimiento de las funciones de todo el personal del área. • Liderar el proceso de ventas de la Empresa, brindando apoyo a todas las áreas. • Supervisar y apoyar la correcta ejecución de los procesos de la empresa.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Tabla 109. *Funciones de la secretaria/recepcionista*

CARGO	FUNCIÓN

SECRETARIA/ RECEPCIONISTA	• Colaborar con la gerencia contribuyendo a potenciar su capacidad y rendimiento. • Asegurar que su superior disponga de todos los medios materiales y ambientales para el desarrollo eficaz de su trabajo. • Redacta correspondencia y documentos completos, con solo indicaciones de su contenido, preparándolos para su firma y salida. • Reagrupa y sintetiza información periódica sobre la empresa. • Organiza el archivo según criterio propio. • Redacta informes y actas sobre el trabajo en reuniones y despachos de dirección. • Realiza reservaciones • Realizar Facturas • Entrega Información de todos los servicios • Verifica la disponibilidad de los servicios • Crea informes de las actividades diarias al gerente general • Atender al cliente

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 110. *Funciones del Jefe de operaciones*

CARGO	FUNCIÓN
JEFE DE OPERACIONES	• Dirigir el manejo operativo de la empresa. • Dirigir operativos de control interno de las actividades que se desarrolla en la empresa • Difundir e instruir a todo el personal sobre normas, reglamentos y manuales para el perfecto funcionamiento de la empresa. • Distribuir el trabajo y supervisar labores de su personal a su cargo • Proponer al gerente proceso administrativo y labores del personal de la empresa. • Elaborar cuadros de trabajo, con calendario de vacaciones, remplazo, calamidad doméstica del personal de la empresa • Coordinar con el personal la adecuada prestación de las instalaciones de la empresa

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 111. *Funciones del Departamento de turismo*

CARGO	FUNCIÓN
TECNICO EN TURÍSMO	• Colaborar en la Administración y Gestión de servicios turísticos. • Relevar y producir información turística. • Coordinar grupos turísticos: su recepción, traslado, acompañamiento, información, alimentación y guía. • Realizar la implementación y control de servicios turísticos a personas y/o grupos. • Colaborar en actividades de programación y promoción de turismo. • Participar en equipos interdisciplinarios en temas de su competencia profesional.
GUIAS	• Encargado de realizar el guiado y la conducción de la visita turística • Brindar la información necesaria y requerida por el turista. • Asistir, orientar y asesorar al turista en los casos que se requieran. • Participar en la operación turística y en las actividades complementarias como el camping y la cabalgata.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 112. *Funciones del departamento de agroturismo*

CARGO	FUNCIÓN
TÉCNICO **AGROPECUARIO**	• Participa en el desarrollo de proyectos agropecuarios programados por la Empresa. • Ejecutar y controla las actividades sanitarias del área agropecuaria. • Determina costos de producción, precios y forma de adquisición de insumos.

	• Participa en ensayos con animales experimentales, preparación de medios de cultivo y otros. • Supervisa el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e implementos del área. • Presta apoyo en la preparación de materiales, e instalación y manejo de los equipos en la realización de las prácticas docentes. • Supervisa y distribuye las actividades del personal a su cargo. • Supervisa el comportamiento de los animales y los informes veterinarios.
JORNALERO AGRICOLA	• Dedicarse a la siembra, la plantación, la labranza y la cosecha de cultivos. • Cuidado de la vegetación. • La limpieza, el mantenimiento y la reparación de las instalaciones agrícolas. • Indicar al turista las técnicas de cultivo utilizadas
JORNALERO PECUARIO	• Cuidar de los animales • Cumplir con las tareas de acuerdo a los animales que trabajen. • Mantenimiento de los establos, corrales de los animales..

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 113. *Funciones del área de alimentación*

CARGO	FUNCIÓN
AYUDANTE DE COCINA	• Dirigir y orientar las funciones del mesero y cocinero • Atención al cliente. • Coordinar acciones que permitan cumplir con las necesidades de los clientes. • Mantener el restaurant con un ambiente confortable. • Crear estrategias gastronómicas que generen la buena presentación de los alimentos. • Generar informes y necesidades de la materia prima de los alimentos. • Controlar la entrada y salida de la bodega (cocina). • Elaboración y cotización de menús.
MESEROS	• La función del mesero es llevar ya sea alimentos o bebidas a las mesas del salón, de la misma manera retirar la vajilla cuando el cliente ha acabado de servirse los alimentos. • Estar al pendiente de los requerimientos de los clientes.
COCINEROS	• Preparar los platillos que el cliente solicite de manera ágil y en perfectas condiciones de limpieza. • Brindar su apoyo en otras áreas en caso de así requerirlo. • Mantener limpios los utensilios y herramientas de trabajo. • Realizar las lista de insumos, materiales e ingredientes requeridos.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Tabla 114. *Funciones del área de guardianía y mantenimiento*

CARGO	FUNCIÓN
PERSONAL DE ASEO	• El conserje es el encargado del cuidado, mantenimiento y limpieza de las instalaciones de la empresa.
GUARDIA	• La función de un guardia de seguridad es proteger la integridad física de las personas y los bienes materiales de la empresa.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

3) Manual de cargos

Con el propósito de que el personal que va a laborar en la empresa tenga el conocimiento de las funciones y responsabilidades que tiene en sus áreas de trabajo se han elaborado los siguientes manuales.

a) Departamento Administrativo

Tabla 115. *Manual de cargo del gerente general*

Datos de Identificación	
Localización	Gerencia General
Nivel de reporte inmediato	Junta de Accionistas
Tiempo de Trabajo	8 horas diarias

Misión del trabajo		
"Administrar eficaz y eficientemente los recursos de la Compañía. Velar por el cumplimiento de la misión organizacional y alcanzar la visión".		
Colaboradores directos	**Contactos Internos**	**Contactos externos**
Junta de Accionistas Secretaria Contadora Jefe Operativo	Todos los departamentos de la Compañía.	Clientes Proveedores locales Cámara de Turismo, comercio y otros gremios importantes. Instituciones Educativas.

REQUISITOS	Formación Académica	Conocimientos adicionales	Idiomas necesarios
	Título profesional de tercero o cuarto nivel en cualquier área de especialización pero preferentemente en Ingeniería en ecoturismo o agronómica	Ser miembro de la asociación y ser elegido por la mayoría de los miembros asociados. Tener conocimientos en gestión, planificación, diseño y ejecución de proyectos turísticos.	Inglés Nivel: Alto

Responsabilidades del cargo

- Representar a la empresa judicial y extrajudicial y responder al directorio
- Elaborar la proforma de presupuesto anual de la empresa
- Atender al cliente.
- Entregar información de todos los servicios.
- Verificar la disponibilidad de los servicios.
- Cumplir con las demás obligaciones que conste en las ordenanzas y leyes vigentes, aí como la que asigne los accionistas

Condiciones de trabajo

"Desarrolla la mayor parte de sus tareas en condiciones agradables, en oficina con adecuada ventilación e iluminación, con pocas posibilidades de accidentarse".

Descripción básica de las competencias

La conformación de las competencias identificadas son: conocimientos en administración, recursos humanos, mercadotecnia o comercio, con alta capacidad para la organización del trabajo. Se requiere liderazgo y motivación, así como buena toma de decisiones. Se requiere de la comunicación verbal. Es importante la responsabilidad para el empleo de sus funciones. Requiere agudeza visual y buen manejo de equipo de oficina y software especializado. Técnicamente debe ser capaz de establecer normas y lineamientos institucionales para regular las actividades, gestionar recursos y conocimientos contables, fiscales, administrativos y comerciales. En el futuro se prevé ser capaz de dar difusión a los organismos empresariales, fortalecer al pequeño comercio e introducirlo a nuevas tecnologías. Mejorar la difusión y afiliación de empresarios a la organización, coordinar con el sector público y promoción empresarial.

Competencias Transversales

Administración o Recursos Humanos, Mercadotecnia o comercio, Organización del trabajo, Liderazgo y motivación, Toma de decisiones, Comunicación verbal, Responsabilidad., Agudeza visual, Equipo de oficina., Manejo de Sistemas o software especializado

Tabla 116. *Manual de cargo de la Secretaria-recepcionista*

Datos de Identificación	
Localización	Secretaria
Nivel de reporte inmediato	Gerente General
Tiempo de Trabajo	8 horas diarias

Naturaleza del Trabajo		
Garantizar la custodia de documentos, archivos y cuidado y esmero del trabajo asignado con el mínimo de errores		
Colaboradores directos	**Contactos Internos**	**Contactos externos**
Gerente General Contador	Todos los departamentos de la Compañía.	Clientes Proveedores locales.
Perfil	**Formación Académica**	**Conocimientos adicionales**	**Idiomas necesarios**
	Título de secretario ejecutivo bilingüe	Experiencia mínima de dos años. Buenas relaciones humanas.	Inglés Nivel: Alto

Responsabilidades del cargo

- Realizar la redacción de los documentos y oficio de la empresa
- Recepción y control de comunicaciones internas y externas
- Coordinar las actividades de la empresa
- Archivar y manejar la documentación existente de la empresa
- Colaborar con el contador para el cierre de caja diario
- Cumplir con otras obligaciones que le asignen sus superiores
- Analizar los aspectos financieros de todas las decisiones..
- Analizar cuentas específicas del balance general y de resultados con el objeto de conocer la situación del producto.
- Controlar los costos con relación al valor producido, principalmente con el objeto de que la empresa pueda asignar a sus productos un precio justo.
- Manejar y supervisar las responsabilidades tributarias con el SRI.
- Asegurar la existencia de información financiera y contable para el uso de la gerencia.
- Manejar del archivo administrativo y contable.
- Aprobar de la facturación que se realiza por ventas.
- Elaborar reportes financieros y de ventas para la Gerencia General.
- Recibir las facturas de pago del producto por parte del administrador.
- Colaborar con el área técnica del producto.

Condiciones de trabajo

"Desarrolla la mayor parte de sus tareas en condiciones agradables, en oficina con adecuada ventilación e iluminación, con pocas posibilidades de accidentarse"

Competencias

1.- Administrativas.- Toma de decisiones, liderazgo de personas, planeación y organización, comunicación efectiva, oral y escrita y responsabilidad.

2. Laborales.- Conocimiento del cargo, calidad, tolerancia al estrés, trabajo en equipo, desarrollo del cargo, puntualidad y asistencia

3. Humanas.- Creatividad, relaciones humanas, manejo de conflictos, compromiso, sentido de pertenencia, tolerancia a la frustración.

Competencias Técnico Funcionales	
1. Capacidad de análisis	Habilidad de recolectar e interpretar información en base a un análisis de

2. Atención al cliente	hechos y datos. Capacidad para atender solicitudes de los clientes con cortesía, eficacia y rapidez, proponiendo alternativas, previendo necesidades y anticipándose en la soluciones para satisfacerlos.

Tabla 117. *Manual de cargo del Jefe de operaciones*

Datos de Identificación	
Localización	Área operativa
Nivel de reporte inmediato	Gerente General
Tiempo de Trabajo	8 horas diarias

Misión del trabajo
"Administrar eficaz y eficientemente el área operativa de la empresa, y cumplir con el control y coordinación de cada una de los departamentos que depende dicha área"

Colaboradores directos	**Contactos Internos**	**Contactos externos**
Secretaria Gerente General	Personal a cargo de todas las áreas de operativas de la empresa	Clientes Proveedores locales

Perfil	**Formación Académica**	**Conocimientos adicionales**	**Idiomas necesarios**
	Tecnólogo en administración turística.	Buenas Relaciones humanas	Inglés Nivel: Alto

Responsabilidades del cargo

- Administrar la operación del área de competencia desde el punto de vista de planeación, organización y funcionamiento.
- Presentar propuestas generales variadas con el objetivo de mejorar la gestión y el funcionamiento del área
- Ejercer control y seguimiento a los demás departamentos que conforman el área
- Coordinar el área operativa
- Cumplir otras funciones que le asigne el jefe superior inmediato.

Condiciones de trabajo

"Desarrolla la mayor parte de sus tareas en condiciones agradables, en oficina con adecuada ventilación e iluminación, con pocas posibilidades de accidentarse".

Descripción de competencias

Satisfacer las necesidades del cliente, tomar decisiones en el área operativa, gran responsabilidad, fuerte capacidad de liderazgo, buenas dotes comunicativas y actitudes para la planificación estratégica, crear un entorno de trabajo agradable entre todo sus colaboradores, alcanzar las metas trazadas por la empresa, fomentar el trabajo en equipo, el compañerismo y la creatividad y un ambiente positivo se suman para desarrollar el compromiso la implicación de los empleados y es el ente clave para el éxito de la empresa.

Competencias Funcionales	
Establecer la estrategia	De desarrollo de los productos o servicios en mercados nuevos para la compañía, con la responsabilidad de definir los medios necesarios y teniendo siempre presentes los objetivos generales. Elaborar presupuestos y planear alianzas estratégicas con los actores del mercado.
Asegurar el desarrollo operacional	De la actividad de la empresa. Para lograrlo, compete al director de operaciones conocer los recursos disponibles, facilitar el trabajo de la fuerza de servicios, garantizar la capacidad de la empresa para cumplir nuevos contratos.
Administrar los recursos internos	De producción, administración y recursos humanos para el desarrollo conveniente de la actividad. Todo ello en coordinación con los directores de los departamentos respectivos.
Competencias Técnico Funcionales	
1. Capacidad de análisis	Habilidad de recolectar e interpretar información en base a un análisis de

	hechos y datos.
2. Manejo de información estadística	Capacidad de analizar e interpretar datos a través de la aplicación de herramientas estadísticas.
3. Atención al cliente	Capacidad para atender solicitudes de los clientes con cortesía, eficacia y rapidez, proponiendo alternativas, previendo necesidades y anticipándose en la soluciones para satisfacerlos.

Tabla 118. *Manual de cargo del técnico en turismo*

Datos de Identificación	
Localización	Área Operativa
Nivel de reporte inmediato	Administrador
Tiempo de Trabajo	8 horas diarias

Misión del trabajo		
"El Técnico en empresas turísticas es un profesional capacitado para diseñar, desarrollar, gestionar y operar programas, servicios y productos turísticos".		
Colaboradores directos	**Contactos Internos**	**Contactos externos**
Administrador	Restaurante, Recepcionista, Guía	Clientes

Perfil	**Formación Académica**	**Conocimientos adicionales**	**Idiomas necesarios**
	Ingeniero ecoturismo	Conocimientos sobre manejo de servicios turísticos. Planificación y gestión turística	Inglés Nivel: Alto

Responsabilidades del cargo

- Colaborar en la Administración y Gestión de servicios turísticos.
- Relevar y producir información turística.
- Coordinar grupos turísticos: su recepción, traslado, acompañamiento, información, alimentación y guía.
- Realizar la implementación y control de servicios turísticos a personas y/o grupos.
- Colaborar en actividades de programación y promoción de turismo.
- Participar en equipos interdisciplinarios en temas de su competencia profesional.

Condiciones de trabajo

"Desarrolla la mayor parte de sus tareas en condiciones agradables".

Perfil de Competencias

La conformación de las competencias identificadas, marca como esencial el manejo de conocimientos en planificación y promoción turística, desarrollo del turismo regional y diseño de estrategias de ventas. Dentro de las habilidades a desarrollar esta el manejo de idiomas y la exploración de segmentos de turismo internacional. En cuanto a actitudes, hábitos y valores se da como importante la responsabilidad y habilidades.

1. Competencias Transversales	
Atributo	**Nivel ideal requerido**
Atención al cliente	Atiende al cliente y cumple con sus expectativas
Relaciones publicas	Conjunto de acciones de comunicación, estratégica coordinadas y sostenidas a lo largo del tiempo, que tienen como principal objetivo fortalecer los vínculos con los distintos públicos, escuchándolos, informándolos y persuadiéndolo.
Orientación al servicio	Asume la filosofía de estar al servicio del cliente lo que implica asumir esta competencia personal y profesional como un hábito necesario.
Responsabilidad	Muestra habilidad para trabajar en equipo por un objetivo en común, apoya direccionando sus esfuerzos y el de sus colaboradores o pares hacia la consecución de objetivos.
2. Competencias Técnicas	
Atributo	Nivel ideal requerido
Diseño de paquetes turísticos	De acuerdo al segmento dirigido y a los recursos determinados por el destino turístico

Conocimientos de promoción y planificación turística	Muestra habilidad para trabajar en equipo por un objetivo en común, participa y apoya direccionando sus esfuerzos y el de sus colaboradores o pares hacia la consecución de objetivos y metas.
Concordancia	Procura la formación de alianzas estratégicas que conllevan la promoción del producto en sectores públicos o no gubernamentales.
3. Integridad	
Atributo	Nivel ideal requerido
Ética	Promover que en la fundación todos los integrantes de la empresa realicen sus actividades dentro de la ley y estatutos internos. Tomar decisiones oportunas en momentos de crisis o problemas específicos.
Profesionalismo	Realiza su trabajo de una manera responsable, con entusiasmo y cumple con todos los requerimientos impuestos.
Respeto a la institucionalidad	Definir políticas y reglamentos, que garanticen la buena marcha de las actividades que realiza la empresa, buscando mantener la imagen del servicio
4. Orientación oferta y demanda	
Atributo	Nivel ideal requerido
Énfasis en el servicio y cliente	Atiende al cliente y cumple con sus expectativas.
Cumplimiento de compromisos	Establecer políticas y acciones para la promoción y venta del servicio, buscando la sostenibilidad ambiental, social y económica.
5. Liderazgo	
Atributo	Nivel ideal requerido
Desarrollo de personas	Supervisar y evaluar el trabajo de cada uno de los socios que participan en el desarrollo del producto. Mantener contacto con instituciones públicas, privadas u ONGs para la capacitación periódica del personal.
Conducción efectiva de equipos	Sabe conducir de una manera adecuada a su equipo de trabajo y colaboradores para la toma de decisiones según los resultados
Visión de largo plazo	Tiene ingenio para solucionar inconvenientes o imprevistos de una manera rápida y efectiva. Sabe de planes y estrategias para aumentar la producción.
6. Orientación a resultados	
Atributo	Nivel ideal requerido
Definición de objetivos	Planificar las actividades de trabajo a corto, mediano y largo plazo; con la participación conjunta de los socios, de manera que éstos estén acordes con las necesidades de la fundación.
Cumplimiento de metas	Realiza un estudio de las metas que se han logrado y las que no, realiza y presenta un informe claro.
Administración de riesgos	Realiza un control de los riesgos existentes en su área de trabajo haciendo que estos riesgos sean medidos y estudiados.
Generación de valor	Analizar las estadísticas de los visitantes, con el objeto de planificar futuras inversiones en función de nuevas necesidades.
Competencias Técnicas	
7. Sentido de competitividad	
Atributo	**Nivel ideal requerido**
Creación de diferencial competitivo	Tiene conciencia de la optimización de recursos y disminución de costos, promueve y aplica dichos conceptos en las actividades diarias de su trabajo.
Valor percibido por el cliente	Entrega de manera oportuna soluciones inmediatas y eficientes a las necesidades de los clientes (internos y externos).
Creatividad e innovación	Presenta contribuciones y respuestas originales para la capitalización de oportunidades o la solución de problemas, concibiendo iniciativas innovadoras y sugiriendo alternativas de mejora en su trabajo.
8. Conocimiento del mercado	
Atributo	**Nivel ideal requerido**
Inteligencia de mercado	Conoce y entiende el mercado, sus segmentos, así como los competidores, clientes y productos / servicios que se ofrecen.

Exploración y curiosidad	Investiga y se mantiene actualizado de la información de los productos y/o servicios de la Organización, busca nuevas tecnologías, métodos de trabajo y conceptos.
Implementación de acciones y estrategias	Entiende la interacción de sus actividades con la consecución de la estrategia organizacional.

Tabla 119. *Manual de cargo del guía*

Datos de Identificación			
Localización	Recepción		
Nivel de reporte inmediato	Técnico en Turismo		
Misión del Cargo			
Es el encargado del manejo del área técnica del producto dentro del que se incluye la elaboración y supervisión del proceso para la elaboración, ejecución y venta del producto turístico. Su principal función es la de actuar como asesor en el campo de promoción y venta del producto, tomando como base y eje transversal la educación ambiental.			
Colaboradores directos	**Contactos Internos**	**Contactos externos**	
Técnico en Turismo	Recepción	Turistas, visitantes y público en general.	
Perfil	**Formación Académica**	**Conocimientos adicionales**	**Idiomas necesarios**
	Título profesional de segundo o tercer nivel en el área de Turismo o poseer la licencia en técnicas de guiar	Tener conocimientos de turismo, ambiente, geografía, historia, técnicas de guianza, comunicación, relaciones humanas, primeros auxilios. Conocer a fondo el enfoque de trabajo de la empresa.	Inglés avanzado, y fluido, escrito, comprendido y hablado
Responsabilidades del cargo			
Encargado de realizar el guiado y la conducción de la visita turística, Brindar la información necesaria y requerida por el turista, Asistir, orientar y asesorar al turista en los casos que se requieran.			
Condiciones de trabajo			
Desarrolla las actividades de guianza en contacto directo con el turista y con amplio dominio de los temas de la granja			
Competencias Estructurales			
1. Compromiso			
Atributo	**Nivel ideal requerido**		
Responsabilidad	Garantiza que el producto se desarrolle cumpliendo las actividades e itinerarios acordados. Da a conocer de forma oportuna al técnico en turismo los problemas que se presentan con el producto para la búsqueda de soluciones inmediatas.		
Lealtad	Desarrolla el producto brindando un servicio de calidad con el fin de crear y mantener una buena imagen del mismo.		
2. Trabajo en equipo			
Atributo	**Nivel ideal requerido**		
Cooperación	Funcionamiento en actividades grupales, apoya en las actividades ajenas a sus funciones.		
Sinergia	Habilidad para trabajar en equipo por un objetivo en común, participa y apoya direccionando sus esfuerzos y el de sus colaboradores o pares hacia la consecución de objetivos y metas.		
3. Integridad			
Atributo	**Nivel ideal requerido**		
Ética	Garantizar la buena imagen del producto mediante el desarrollo de actividades responsables tanto con los visitantes como con el entorno y la comunidad local.		
Profesionalismo	Promover un trabajo eficiente, dinámico y participativo, que garantice experiencias satisfactorias en los clientes. Demostrar puntualidad, responsabilidad, organización, liderazgo y respeto a recursos naturales y culturales.		
Respeto a la institucionalidad	Procurar el buen comportamiento de los turistas dentro de las instalaciones informándoles acerca de las normas de comportamiento, con el fin de mantener y proteger los recursos del entorno utilizados para el desarrollo del servicio.		
4. Liderazgo			
Atributo	**Nivel ideal requerido**		

Conducción efectiva de equipos	Demostrar interés, afinidad y paciencia para el manejo de grupos con el objeto de garantizar una experiencia agradable por parte de los visitantes.
Indicadores de medición	
Indicador de la función	**Indicador del proceso**
Satisfacción de los visitantes, puntualidad en el trabajo	Evaluación llenada por los visitantes al final del servicio

Tabla 120. *Manual de cargos del Chef*

Datos de Identificación	
Localización	Restaurante
Nivel de reporte inmediato	Técnico en turismo
Tiempo de trabajo	8 horas diarias

Misión del Cargo

"Atender al cliente de una manera eficaz verificando siempre que los procesos gastronómicos sean de calidad y generar la satisfacción alimenticia completa del cliente".

Colaboradores directos	Contactos Internos	Contactos externos
Mesero	Recepción	Clientes
Cocinero	Técnico en Turismo	Proveedores locales

Perfil	Formación Académica	Conocimientos adicionales	Idiomas necesarios
	Licenciado en gastronomía	Utilitarios informáticos: Microsoft Office. Conocimientos contables. Conocimiento tributario laboral. Conocimiento de administración de empresas.	Inglés Nivel: Medio Francés Nivel: Medio

Responsabilidades del cargo

- Dirigir y orientar las funciones del mesero y cocinero
- Atención al cliente.
- Coordinar acciones que permitan cumplir con las necesidades de los clientes.
- Mantener el restaurant con un ambiente confortable.
- Crear estrategias gastronómicas que generen la buena presentación de los alimentos.
- Generar informes y necesidades de la materia prima de los alimentos.
- Controlar la entrada y salida de la bodega (cocina).
- Elaboración y cotización de menús.

Condiciones de trabajo

"Desarrolla la mayor parte de sus tareas en condiciones agradables, en un restaurante con adecuada ventilación e iluminación, con pocas posibilidades de accidentarse. Las funciones del cargo requieren de desplazamientos y movilizaciones fuera de la organización".

Perfil profesional

Saber disfrutar de la cocina y soportar el calor ambiental.
Tener mucha energía.
Tener la capacidad de mantener la calma bajo presión.
Estar bien organizado y tomar decisiones con rapidez.
Tener una visión de la profesión a largo plazo, ya que la formación puede ser muy larga (es probable que solo se proceda a trabajar con aspectos más creativos de la cocina después de adquirir suficiente experiencia previa).
Poseer habilidades para el trabajo en equipo.
Poseer buenas habilidades comunicativas.
Tener creatividad e imaginación para pensar nuevas ideas para el menú y la presentación de los platos

Descripción de Competencias

Activo, aptitudes para dirigir, bien organizado, capacidad para trabajar bajo presión durante períodos de mucho trabajo, capacidad para trabajar durante muchas horas seguidas, capacidad para trabajar en equipo, capaz de pesar o medir ingredientes de comida con precisión, capaz de realizar acciones como agacharse o levantar cosas, capaz de seguir normativa en materia de salud y seguridad, capaz de trabajar con rapidez, capaz de utilizar cuchillos afilados y otro equipamiento para preparar comida, certificado de manipulación e higiene de los alimentos, comprometido en aprender y mejorar, enérgico, entusiasta, habilidad para los números, habilidades comunicativas, habilidades interpersonales, habilidades para presentar, habilidades prácticas, identifica formación profesional y qué recursos se

requieren,

Tabla 121.*Manual de cargos del mesero*

Datos de Identificación	
Localización	Restaurante
Nivel de reporte inmediato	Chef
Tiempo de Trabajo	8 horas diaras

Misión del Cargo

"Vela por la atención rápida y amable al cliente"

Colaboradores directos	Contactos Internos	Contactos externos
Chef Cocinero	Recepción	Clientes

Perfil	Formación Académica	Conocimientos adicionales	Idiomas necesarios
	Bachiller	Curso de Atención al cliente	Inglés Nivel: Medio

Responsabilidades del cargo

- Es el responsable directo de dar servicio a la mesa.
- Está obligado a dar un servicio amable, eficiente y cortés.
- Mantiene en práctica las normas de limpieza.
- Es responsable del correcto desempeño de los trabajadores especiales o rotativos durante la preparación previa al servicio.
- Es responsable de errores y omisiones en el cobro de cuentas.
- Es el encargado de resolver en primera instancia las quejas del cliente, o bien reportarlas a su superior.
- Da a los clientes información de interés general.
- Participa en sesiones de capacitación y adiestramiento.

Condiciones de trabajo

"Desarrolla la mayor parte de sus tareas en condiciones agradables, en un restaurante con adecuada ventilación e iluminación, con pocas posibilidades de accidentarse. Las funciones del cargo requieren de desplazamientos y movilizaciones fuera de la organización".

Perfil profesional

Energía y resistencia física.
Buenas habilidades de comunicación.
Un trato amable y familiar.
Un gusto por la comida y por el trato con los clientes.
Saberse el menú y hacer recomendaciones, si se les pide.
Tratar los clientes con tacto y paciencia.
Trabajar con rapidez y eficacia en las horas punta.
Mantener la calma bajo presión.
Un aspecto limpio y ordenado.
Habilidades numéricas para realizar cobros.
Una personalidad extrovertida resulta útil para este tipo de trabajo.

Descripción de Competencias

Condiciona el área de bar o de restaurante, activo, amable, aptitudes para manejar efectivo, aptitudes para trabajar en el servicio al cliente, capacidad para trabajar durante muchas horas seguidas, capacidad para trabajar en equipo, capaz de realizar acciones como agacharse o levantar cosas, capaz de seguir métodos de seguridad, capaz de trabajar bajo presión, capaz de trabajar con rapidez, cumple con las normas de higiene y seguridad, de aspecto inteligente, despeja y limpia mesas, educado, enérgico, entusiasta, habilidad para los números, habilidades comunicativas, habilidades interpersonales, habilidades prácticas, le gusta el trato con la gente, mantiene la calma en el trato con personas peligrosas o enfadadas, muy meticuloso con su higiene personal, proporciona asesoramiento, recoge si algún producto se derrama o se rompe, resistente, se asegura de que el lugar de trabajo está limpio y aseado, sirve a clientes en un pub, bar, club o restaurante, sirve comida y bebida, toma pedidos de bebidas y comidas, trabaja en equipo, trabaja en horas fuera del horario habitual, trabaja en un pub, bar, club o restaurante, trata con personas que han bebido demasiado o con menores.

Tabla 122. *Manual de cargos del cocinero*

Datos de Identificación	
Localización	Restaurante
Nivel de reporte inmediato	Chef
Tiempo de trabajo	8 horas diarias

Misión del Cargo

"Preparar alimentos en alto grado de salubridad y entregar un producto de calidad que satisfaga las necesidades del cliente"

Colaboradores directos	Contactos Internos	Contactos externos
Chef Mesero	Recepción	Proveedores

Perfil	Formación Académica	Conocimientos adicionales	Idiomas necesarios
	Bachiller	Curso de alta gastronomía	No es necesario

Responsabilidades del cargo

- Preparar los platillos que el cliente solicite de manera ágil y en perfectas condiciones de limpieza.
- Brindar su apoyo en otras áreas en caso de así requerirlo.
- Mantener limpios los utensilios y herramientas de trabajo.
- Realizar las lista de insumos, materiales e ingredientes requeridos.

Condiciones de trabajo

"Desarrolla la mayor parte de sus tareas en condiciones agradables, en un restaurante con adecuada ventilación e iluminación, con pocas posibilidades de accidentarse. Las funciones del cargo requieren de desplazamientos y movilizaciones fuera de la organización".

Perfil Profesional

Estar en forma.
Resistencia para estar de pie mucho rato y levantar o cargar objetos pesados.
Desarrollar tareas sucias y repetitivas.
Una actitud flexible.
Habilidades para trabajar en equipo.
Una buena higiene personal.
Trabajar en cocinas que pueden ser calurosas, ruidosas o estar llenas de humo.
Trabajar con rapidez y eficiencia.

Competencias

Activo, bien organizado, capacidad para trabajar bajo presión durante períodos de mucho trabajo, capacidad para trabajar durante muchas horas seguidas, capacidad para trabajar en equipo, capaz de lidiar con trabajos que implican desorden, capaz de pesar o medir ingredientes de comida con precisión, capaz de realizar acciones como agacharse o levantar cosas, capaz de trabajar con rapidez, capaz de utilizar cuchillos afilados y otro equipamiento para preparar comida, dispuesto a realizar algunas tareas repetitivas y sucias, enérgico, enfoque flexible, entusiasta, habilidad para los números, habilidades comunicativas, habilidades interpersonales, habilidades prácticas, habilidoso con las manos y los dedos, muy meticuloso con su higiene personal, prepara/cocina refrigerios y comidas para los clientes, recoge si algún producto se derrama o se rompe, resistente, se asegura de que el lugar de trabajo está limpio y aseado, sigue unos estándares estrictos de higiene, salud y seguridad, trabaja en equipo, trabaja en horas fuera del horario habitual, trabaja en sitios calurosos y ruidosos, trabaja en un pub, bar, club o restaurante.

Tabla 123. *Manual de cargo del técnico agropecuario*

Datos de Identificación	
Localización	Área Operativa
Nivel de reporte inmediato	Administrador/Jefe de Operaciones
Tiempo de trabajo	8 horas diarias

Misión del Cargo

Participar en el desarrollo de proyectos agropecuarios, ejecutando actividades de investigación, asistencia y extensión, a fin de mejorar la producción animal y vegetal de la institución.

Perfil	Formación Académica	Conocimientos adicionales	Idiomas necesarios	Nivel de Experiencia

	Técnico Superior Universitario en Agropecuaria o carrera afín.	Haber participado en el desarrollo de actividades agrícolas	Ninguno	Un (1) año de experiencia progresiva, de carácter operativo y supervisora en el área de desarrollo de proyectos agropecuarios

Responsabilidades del cargo

Participa en el desarrollo de proyectos agropecuarios programados por la Institución.
Ejecuta y controla las actividades sanitarias del área agropecuaria.
Participa en ensayos con animales, preparación de medios de cultivo y otros.
Supervisa el manejo y mantenimiento de las áreas a su cargo.
Suministra información en materia de su competencia.
Elabora y coordina estudios de mercado de los diversos proyectos.
Supervisa el mantenimiento preventivo y correctivo de los equipos e implementos del área.
Participa en la realización del inventario físico de materiales y equipos.
Presta apoyo en la preparación de materiales, e instalación y manejo de los equipos en la realización de las prácticas docentes.
Supervisa la elaboración de cuadros y gráficos relacionados con el área.
Coordina y supervisa la recolección y preparación de las diversas muestras de agua, suelo, vegetal y animal.
Participa en la elaboración del presupuesto de la unidad.
Supervisa y distribuye las actividades del personal a su cargo.

Ámbito de Actuación

1. Responsabilidades

Materiales	Maneja constantemente equipos y materiales de fácil uso, siendo su responsabilidad directa y maneja periódicamente equipos y materiales medianamente complejos, siendo su responsabilidad indirecta
Dinero	Es responsable indirecto de la custodia de materiales.
Información confidencial	Maneja en forma directa un grado de confidencialidad medio
Toma de decisiones	Las decisiones que se toman se basan en procedimientos y/o experiencias anteriores para la ejecución normal del trabajo, a nivel operativo
Supervisión	El cargo recibe supervisión general de manera directa y periódica, y ejerce supervisión específica de manera directa y constante.
Relaciones Internas	El cargo mantiene relaciones continuas con unidades académicas y de investigación, y frecuentes con unidades administrativas, a fin de apoyar y/o ejecutar y/o coordinar lo relativo al área; exigiéndose para ello una buena habilidad para negociar y obtener cooperación.
Relaciones Externas	El cargo mantiene relaciones frecuentes con organismos públicos y privados, proveedores y universidades, a fin de apoyar y/o ejecutar lo relativo al área; exigiéndose para ello una buena habilidad para negociar y obtener cooperación

2. Condiciones del trabajo

Ambiente de Trabajo	El cargo se ubica en un sitio abierto, generalmente agradable
Riesgo	El cargo está sometido a accidente y/o enfermedad, con una magnitud de riesgo moderado, con posibilidad de ocurrencia media
Esfuerzo	El cargo exige un esfuerzo físico de estar sentado/parado constantemente y caminando periódicamente, y requiere de un grado de precisión manual y visual medio

Descripción de competencias

Principios y prácticas de las técnicas agropecuarias, equipos y maquinarias, leyes y reglamentos del área, medicina preventiva, habilidad para, supervisar personal, analizar costos y realizar proyectos, organizar el trabajo, redactar informes técnicos, programar y evaluar el trabajo.

Tabla 124. *Manual de cargo del jornalero agrícola*

Datos de Identificación	
Localización	Área Operativa
Nivel de reporte inmediato	Técnico Agropecuario
Tiempo de trabajo	8 horas diarias

Misión del Cargo

Mantener y conservar en óptimas condiciones las instalaciones del campo y lograr una buena producción de los artículos que se manejan.

Perfil	Formación Académica	Conocimientos adicionales	Idiomas necesarios	Nivel de Experiencia
	Primaria Conocer el medio agrícola.	Destreza manual en las actividades que realiza Edad 18-40 Años	Ninguno	De 6 a 12 meses

Responsabilidades del cargo

1. Regar siembras.
2. Deshierbar.
3. Sembrar manualmente.
4. Cosechar.
5. Mantener en buen estado el campo (limpieza, arreglar cercos, canales, etc.).
6. Plantar y trasplantar material vegetativo.
7. Podar, restablecer tutores, levantar guías, injertar.
8. Cuantificar la cosecha
9. Cubrir permisos, incapacidad o vacaciones del personal en otras áreas.

Tabla 125. *Manual de cargo del personal de aseo*

Datos de Identificación	
Localización	Todas las áreas
Nivel de reporte inmediato	Coordinador de Personal

Misión del Cargo

Mantener en condiciones de perfecta limpieza las instalaciones de la empresa según las normas establecidas y las instrucciones que le otorgue su superior.

Perfil	Formación Académica	Conocimientos adicionales	Idiomas necesarios	Nivel de Experiencia
	Bachiller	Mantenimiento de Instalaciones	Ninguno	Mínimo 3 años en posiciones o responsabilidades similares.

Responsabilidades del cargo

- Controlar el estado de todos los bienes con los que cuenta la empresa y realizar reparos en caso de ser necesario.
- Realizar mantenimiento continuo de todas las áreas de la empresa.
- Mostrar cordialidad en caso de que el personal de la empresa o clientes necesiten de su contingente.
- Solicitar las herramientas necesarias para realizar un mantenimiento de calidad
- Cumplir con el aseo de las instalaciones de manera que el cliente se lleve la mejor imagen de la empresa.

Competencias Estructurales

1. Compromiso

Atributo	Nivel ideal requerido
Lealtad	Mantener buenos vínculos con todos los integrantes de la empresa y cumplir con las promesas y compromisos establecidos en el inicio de las relaciones laborales, procurando siempre el beneficio mutuo.
Respeto	Promueve la tolerancia, apertura y respeto en su equipo de trabajo, da cumplimiento a las normas y principios establecidos.

2. Trabajo en equipo

Atributo	Nivel ideal requerido
Cooperación	Presta su contingente incondicional, para poder alcanzar los resultados esperados y brindar siempre servicios de calidad a los clientes.
3. Integridad	
Atributo	**Nivel ideal requerido**
Ética	Actúa con una conducta intachable, promoviendo sólidos fundamentos morales y de respetabilidad dentro de su equipo de trabajo con fin de lograr el bienestar de la organización.
Respeto a la institucionalidad	Es ejemplo de cumplimiento de las normas y políticas de la compañía, establece propuestas de mejora a las mismas.
Competencias Técnico Funcionales	
1. Conocimiento de Producto	Demuestra conocimiento y dominio de las diversas características de un evento y de las actividades que le competen.
2. Trabajo Bajo Presión	Capacidad de controlar el descontento o irritación en ambientes desfavorables, facilidad en establecer prioridades y dar soluciones a problemas suscitados en el lugar de trabajo.
3. Manejo de relaciones con clientes	Habilidad para lograr un buen relacionamiento con el cliente, en caso de ser requerido, demostrando capacidad para atender sus necesidades de manera eficiente y adecuada.
4. Capacidad de Planeación y Organización	Capacidad de establecer un plan de trabajo diario, a fin de maximizar recursos y minimizar riesgos, accidentes o percances que alteren nuestra oferta de servicios de calidad.
5. Conocimiento de Procesos	Capacidad de entender las secuencias del proceso en la ejecución de eventos, para conocer cuándo debe actuar.
6. Elaboración de Informes	Capacidad de generar informes con datos relevantes para la toma de decisiones, demostrando capacidad analítica y de síntesis.

Tabla 126. *Manual de cargo del guía*

Datos de Identificación	
Localización	Caseta
Nivel de reporte inmediato	Coordinador de personal

Misión del Cargo

"Destinado a proteger, mantener el orden, cuidar los bienes e integridad del cliente y del personal de la empresa"

Colaboradores directos	Contactos Internos	Contactos externos
Administrador	El personal	Clientes Proveedores

Perfil	Formación Académica	Conocimientos adicionales	Idiomas necesarios
	Bachiller	Cursos en Defensa Personal Utilización y manejo de armas	Inglés Nivel: Básico

Responsabilidades del cargo

- Controla y vigila el local.
- Crea planes de seguridad.
- Revisa documentos para el ingreso y salida de los clientes.
- Lleva el control del personal.

Condiciones de trabajo

Desarrolla la totalidad de sus tareas en un ambiente agradable, en condiciones normales. Las actividades que desarrolla el cargo son ejecutadas dentro de la organización.

Perfil de Competencias
Competencias Estructurales

1. Compromiso	
Atributo	**Nivel ideal requerido**
Lealtad	Confidencialidad de información de la empresa.

Respeto	Respeta horarios, los reglamentos y normas internas de la empresa así también para el personal.
2. Integridad	
Atributo	**Nivel ideal requerido**
Profesionalismo	Realiza su trabajo de una manera responsable, con entusiasmo y cumple con todos los requerimientos impuestos.
Respeto a la institucionalidad	Respeta las normas y reglas internas de la empresa.
Competencias Gerenciales	
3. Orientación a resultados	
Atributo	**Nivel ideal requerido**
Definición de objetivos	Se asegura del cumplimiento de los objetivos propuestos en su área de trabajo.
Administración de riesgos	Realiza un control de los riesgos existentes en su área de trabajo haciendo que estos riesgos sean medidos y estudiados.

d. Plan de recursos humanos

1) Reclutamiento o evaluación de la persona

Es necesario diseñar nuevos índices de mediciones del desempeño. Se hace necesario redefinir el desempeño organizacional no solamente en términos financieros, de modo que tenga significado para las personas que dentro de la empresa trabajan con el conocimiento y que representa un compromiso de su parte.

2) Consideraciones importantes de la evaluación del personal

a) La evaluación permite tomar decisiones respeto sueldos y accensos.
b) Puede el subordinado y el Jefe analizar la conducta laboral del subordinado, corregir deficiencias y reforzar lo que hace bien.
c) Planifica las carreras de las personas mediante lo observado de sus virtudes y sus defectos.
d) La evaluación ayudará administrar y mejorar el desempeño de la empresa.

Esta técnica se va utilizar en la granja integral eco turística:

a) El personal siente que la empresa se ocupa de él.
b) El personal sepa qué opina la empresa de él
c) Cada empleado puede debatir sobre sí mismo y sobre los temas que le tocan
d) Se mejoren las relaciones y el clima de trabajo a partir de la discusión de los temas
e) Se puede conocer el potencial humano de la empresa
f) Se puede establecer un perfil de cualidades de los empleado

3) Selección del personal

Pretende estudiar y determinar todos los requisitos, responsabilidades comprendidas y condiciones que el cargo exige para poder desempeñarlo de manera adecuada, para ello se piensa contratar a la gente de la zona con un plan de mano de obra no calificada, capacitarla y así de esta manera generar fuentes de trabajo y mejorar la calidad de vida de sus pobladores.

4) Capacitación

En este esquema tiene que participar todo el personal de la empresa, entendiéndose como condición indispensable los conocimientos y capacidades individuales, los procesos y métodos de trabajo; eso marcará las características de la empresa, producto o servicio.

Para la Granja Integral Eco turística se basará en las destrezas y capacitación de los empleados, a través de la capacitación otorgada por instituciones que diserten cursos sobre temas relacionados al turismo, interpretación, agricultura, alimentación, administración y ciencias pecuarias

5) Programas de Capacitación

Área de Capacitación: Administrativa
Tema: Formación de Empresarios turísticos
Objetivo: Obtener un personal capacitado en el Área de gestión empresarial de la operación turística se requiere:

Tabla 127. *Contenido de capacitación administración*

Modulo1: ADMINISTRACIÓN	
Temas a tratar	**Contenido 1:** Procesos de Administración. Planificación y dirección administrativa. Recursos humanos. Organización administrativa. Control, reportes y seguimiento. Manejo de fichas de descargo, definición de perfil del visitante, satisfacción del visitante. **Contenido 2:** Sistema de reservaciones. Sistema de registro de visitantes. Manejo de fichas de descargo, definición de perfil del visitante, satisfacción del visitante. Elaboración de contratos. **Contenido 3:** Solución de Problemas. Políticas y procedimientos generales. La Importancia de los Códigos de Conducta para clientes, proveedores, empleados
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria.
Módulo 2: PAQUETES TURÍSTICOS	
Temas a tratar	Elaboración de excursiones. Elaboración de paquetes turísticos. Análisis de costos para paquetes turísticos.
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria, prácticas de campo.
Módulo 3: COMUNICACIÓN COMERCIAL	

Temas a tratar	Conceptos básicos Marketing Mix (Producto, plaza, precio, promoción). Estrategias para la publicidad de imagen y de venta. Estrategias para relaciones públicas. Estrategias para las promociones. Estrategias para el merchandising.
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, práctica.
Módulo 4: MARCO LEGAL	
Temas a tratar	Actividades turísticas en el Ecuador. Requisitos para legalizar los centros de turismo comunitario.
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria.
Número de horas	**Total: 32**

Fuente: Corporación para el desarrollo del turismo comunitario de Chimborazo. (CORDTUCH)

Área de Capacitación: Operativo – Guianza

Tema: Formación de Guías Nativos.

Objetivo: Obtener guías nativos **c**apacitados entorno a su medio natural, con conocimientos generales y específicos.

Tabla 128. *Contenido de capacitación Operativo/guianza*

Módulo 1: RECURSOS NATURALES Y CONSERVACIÓN	
Temas a tratar	Ecología. Los recursos naturales. Los seres vivos y sus interrelaciones. Ecosistemas. Biodiversidad. Ciclos de la naturaleza. La contaminación. La conservación, re-uso, reciclaje, Manejo de desechos Tratamiento de desechos orgánicos e inorgánicos. Problemas ambientales generados por las actividades turísticas
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria, prácticas de campo.
Módulo 2: FLORA Y FAUNA	
Temas a tratar	Flora representativa de la zona Fauna representativa de la zona
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria, prácticas de campo.
Módulo 3: GUIANZA	
Temas a tratar	Técnicas de guiar, Técnicas de Manejo de grupos, nombres científicos de animales y plantas, manejo de equipos de guianza, rutas turísticas, animación, geografía, cartografía, manejo de brújula y GPS, protocolo, relaciones humanas.
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria, prácticas de campo
Módulo 4: INTERPRETACIÓN Y EDUCACIÓN AMBIENTAL	
Temas a tratar	La educación ambiental La interpretación ambiental Principios de la interpretación y educación ambiental Medios interpretativos Técnicas de comunicación y expresión
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria, prácticas de campo
Módulo 5: PRIMEROS AUXILIOS Y CAMPAMENTISMO	
Temas a tratar	Primeros auxilios Campamentismo Supervivencia
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria, prácticas de campo
Número de horas	**Total 32**

Fuente: Corporación para el desarrollo del turismo comunitario de Chimborazo. (CORDTUCH)

Área de Capacitación: Operativo – Alimentación

Tema: Formación de Chef.

Objetivo: Obtener un personal capacitado en el área de alimentación con todos los conocimientos fundamentales y necesarios para el servicio de restaurante.

Tabla 129. *Contenido capacitación operativo-alimentación*

Módulo 1: PREPARACIÓN DE ALIMENTOS	
Temas a tratar	Valor nutricional de los productos locales y orgánicos, Manejo de géneros Elaboración de recetas estándar y tradicionales de la zona Preparación de recetas estándar (Desayunos, Almuerzos, cenas, box lunch) Elaboración de menús y cartas Elaboración de jugos, frutas en almíbar, galletas, helados, cremas, jarabes, refrescos, panes, pasteles, confites, postres y ensaladas en general. Elaboración de alimentos y bebidas para los visitantes que siguen dieta, son vegetarianos o tienen algún problema especial en alimentación. Elaboración de Box Lunch.
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, práctica.
Módulo 2: DEFINICIÓN DE PRECIOS E INVENTARIOS	
Temas a tratar	Definición de precios de venta de alimentos y bebidas Elaboración de Inventarios de materiales, equipo y utensilios que se utiliza en la cocina Procedimientos en caso de emergencias en la cocina
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, estudio de casos y discusión plenaria.
Módulo 3: TECNOLOGÍA DE RESTAURANTE	
Temas a tratar	Estilos de servicio Uso y mantenimiento de lencería y menaje para el servicio de alimentos y bebidas Montaje de mesas para desayuno, menú y carta Recepción y toma de comandas a clientes
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, práctica.
Módulo 4: MANIPULACIÓN E HIGIENE DE ALIMENTOS	
Temas a tratar	Nº 1 Salubridad de la comida Enfermedades Alimenticias. Tipos de Contaminación. Contaminación de los Alimentos. Nº 2 Higiene del Manipulador Normas de aseo personal del manipulador. Como lavarse las manos. Uso de guantes desechables. Nº 3 Limpiar y desinfectar Diferencia. Desinfección de alimentos. Almacenamiento de productos de limpieza.
Metodología	Charlas expositivas, apoyo de materiales escritos y audiovisuales, práctica.
Número de horas	**Total 64**

Fuente: Corporación para el desarrollo del turismo comunitario de Chimborazo. (CORDTUCH)

6) Desarrollo del programa de capacitación

Tabla 130. *Desarrollo del programa de capacitación*

Nº	Área de Capacitación	Temas de Capacitación	Personal a Capacitar	Horas de Duración	Tiempo de Ejecución
1	Administrativa	Empresas Turísticas	Gerente, Secretaria Jefe de Operaciones	32	2 fines de semana: sábado y domingo.
2	Producción	Guianza	2 guías nativos 1 Técnico en turismo	32	2 fines de semana: sábado y domingo.
3	Operativo – Alimentación	Formación de Chef.	1 cocinero/a 1 ayudante de cocina 1 Mesero/a	64	4 fines de semana: sábado y domingo
Total		**160**		**12 fines de semana**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

7) Presupuesto para las áreas de capacitación identificadas

Tabla 131. *Presupuesto de capacitación*

Rubro	Unidad	Cantidad	Valor unitario	Valor total
Instructores	Hora	160	$ 15	$ 2.400
Alimentación	Almuerzos	84	3	252

Alimentación	Coffe Brake	84	1,5	126
Alquiler de equipos multimedia		20 días	5	100
Módulos		11	10	110
TOTAL			**$ 2.988**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

e. Manual Interno

1) Reglamento para visitantes

Este reglamento va encaminado con la finalidad de salvaguardar la integridad de los recursos naturales, culturales y socioculturales, el propósito es que la experiencia que tenga el turista sea de calidad en cuanto al servicio turístico y el bienestar para la comunidad donde se encuentra el proyecto.

a) Para tener un mayor conocimiento de la zona a donde va a viajar busque información acerca de, las características de la región, su geografía, costumbres.
b) Respetar la fragilidad del medio ambiente, la cultura y lo social de la parroquia.
c) No compre productos de especie de flora o fauna endémicas de la Parroquia.
d) Manténgase siempre en los senderos que están debidamente señalizados para la actividad turística.
e) Colabore con las iniciativas de conservación que tiene la comunidad local.
f) Aporte con comentarios de iniciativas que se pueden implementar en la zona.
g) Ayude a reciclar la basura con estas iniciativas concientiza al a comunidad.
h) En lo posible, use medios de transporte ambientalmente sanos, la propuesta de este proyecto es que usted camine hacia los atractivos más cercanos. Aporte con criterios constructivistas los servicios que se oferta en el libro que registra los cometarios de los visitantes.
i) Ayude a fomentar con su proceder a la conservación de energía y del medio ambiente, a la protección del agua y el aire, al reciclaje de materiales, al manejo de desechos y materiales tóxicos al control del ruido.

2) Reglamento para empleados

a) Tener muy encuentra que el servicio que se ofrece al visitante debe ser de lo mejor.
b) Capacitación continúa a los trabajadores en base al área que se desempeñan.
c) Cumplir con las normas de comportamiento y respeto a sus compañeros de trabajo.
d) Puntualidad
e) No confiar a personas externas decisiones o estrategias internas de la empresa.
f) No fumar ni beber en horas laborables.
g) Brindar la mejor atención al cliente.

h) Cumplir con las obligaciones asignadas.
i) El uso del teléfono será exclusivo para la oficina.

3) Normativa para la prestación de servicios (Prestador-cliente)

- El cliente por encima de todo. Es el cliente a quien debemos tener presente antes de nada.
- No hay imposibles, a veces los clientes solicitaran cosas casi imposibles que con un poco de esfuerzo y ganas, se lograra cumplir lo que desea.
- Cumplir todo lo prometido al cliente.
- Satisfacer al cliente a medida de entregar un servicio que cumpla lo pedido y mucho más de lo que espera. ¿Cómo lograrlo? Conociendo muy bien a nuestros clientes enfocándonos en sus necesidades y deseos.
- Para el cliente usted marca la diferencia. Las personas que tendrán contacto directo con los clientes tienen un gran compromiso, dependerá del trato amable y cordial que brinde además de una calurosa bienvenida pueden hacer que un cliente regrese o que jamás quiera volver. Eso hace la diferencia.
- Fallar en un punto significa fallar en todo. Puede que todo funcione a la perfección, que tengamos controlado todo, pero que pasa si fallamos en el tiempo de entrega, si la mercancía llega accidentada se perderá absolutamente todo
- El juicio sobre la calidad de servicio lo hace el cliente. La única verdad es que los clientes son quienes, en su mente y su sentir lo califican, si es bueno vuelven y de lo contrario no regresan.
- Cuando se trata de satisfacer al cliente, todos somos un equipo. Todas las personas de la organización deben estar dispuestas a trabajar en pro de la satisfacción del cliente, trátese de una queja, de una petición o de cualquier otro asunto.

7. Estudio Legal

a. Tipo de Empresa

La granja integral ecoturística del bosque se constituirá como una empresa privada de responsabilidad limitada fundamentada en las leyes vigentes de la república del Ecuador.

b. Constitución Política de la República del Ecuador

De acuerdo al Capítulo sexto, Del Trabajo y producción, Sección primera Formas de organización de la producción y su gestión

Enuncia que:

Art. 319.- Se reconocen diversas formas de organización de la producción en la economía, entre otras las comunitarias, cooperativas, empresariales públicas o privadas, asociativas, familiares, domésticas, autónomas y mixtas. El Estado promoverá las formas de producción que aseguren el buen vivir de la población y desincentivará aquellas que atenten contra sus derechos o los de la naturaleza; alentará la producción que satisfaga la demanda interna y garantice una activa participación del Ecuador en el contexto internacional.

Art. 320.- En las diversas formas de organización de los procesos de producción se estimulará una gestión participativa, transparente y eficiente. La producción, en cualquiera de sus formas, se sujetará a principios y normas de calidad, sostenibilidad, productividad sistémica, valoración del trabajo y eficiencia económica y social.

Sección segunda

Tipos de propiedad

Art. 321.- El Estado reconoce y garantiza el derecho a la propiedad en sus formas pública, privada, comunitaria, estatal, asociativa, cooperativa, mixta, y que deberá cumplir su función social y ambiental.

Art. 322.- Se reconoce la propiedad intelectual de acuerdo con las condiciones que señale la ley. Se prohíbe toda forma de apropiación de conocimientos colectivos, en el ámbito de las ciencias, tecnologías y saberes ancestrales. Se prohíbe también la apropiación sobre los recursos genéticos que contienen la diversidad biológica y la agro-biodiversidad.

Art. 323.- Con el objeto de ejecutar planes de desarrollo social, manejo sustentable del ambiente y de bienestar colectivo, las instituciones del Estado, por razones de utilidad pública o interés social y nacional, podrán declarar la expropiación de bienes, previa justa valoración, indemnización y pago de conformidad con la ley. Se prohíbe toda forma de confiscación.

Art. 324.- El Estado garantizará la igualdad de derechos y oportunidades de mujeres y hombres en el acceso a la propiedad y en la toma de decisiones para la administración de la sociedad conyugal.

c. Fundamentos legales

La empresa está amparada en el **Art. 5** de su Estatuto de Constitución, donde detalla su objetivo principal, y la permisibilidad de ofrecer servicios de capacitación.

Art 5. El objetivo principal de la empresa es promover el desarrollo integral del ser humano mediante la educación, investigación, tecnología, solidaridad, respetando el medio ambiente y la soberanía.

Sus fines específicos son:

- Elaborar y ejecutar proyectos sostenibles y sustentables
- Ofrecer Servicios de Formación y Capacitación
- Tramitar donaciones y otras formar de financiamiento para el desarrollo de sus actividades
- En general, realizar todas aquellas actividades que, no siendo prohibidas por la ley, contribuyen al logro de sus objetivos.

d. Requisitos

DEL TURISMO SOCIAL.

Art. 177.- Turismo social.- Entiéndase por turismo social, todo viaje o desplazamiento mediante planes o programas aprobados que realicen personas o grupos de personas, domiciliadas en el país y dentro del territorio nacional, que no posean ingresos o que éstos no superen los doscientos cincuenta dólares de los Estados Unidos de América, a la época del viaje o desplazamiento.

El presente artículo debe interpretarse siempre favoreciendo a la integración nacional y procurando beneficiar a las clases populares, para que tengan acceso al descanso y recreación y se integren al desarrollo del turismo nacional.

Art. 178.- Aprobación de planes y programas de turismo social.- El Ministerio de Turismo aprobará los planes y programas de turismo social, elaborados por su propia iniciativa o los que presenten quienes promueven dicho turismo. En este último caso, los planes y programas deberán ser presentados al Ministerio de Turismo con cuarenta y cinco días de anticipación a la fecha de iniciación del programa, y serán aprobados a más tardar luego de quince días de presentados. Vencido este plazo y de no existir pronunciamiento, se entenderán aprobados.

e. Ley de Turismo

En lo estipulado en la Ley de Turismo suscrita en el Decreto Ejecutivo 1424, Registro Oficial 309 el 19 de abril del 2001, se tomarán como referencia los siguientes artículos que permitirán la constitución legal del proyecto turístico a emprender.

Art. 5.-Se consideran actividades turísticas a las desarrolladas por personas naturales o jurídicas que se dedique a la prestación remunerada de modo habitual a una o más de las siguientes actividades:

a) Alojamiento

b) Servicio de alimentos y bebidas;

c) Transportación, cuando se dedica principalmente al turismo; inclusive el transporte aéreo, marítimo, fluvial, terrestre y el alquiler de vehículos para este propósito;

d) Operación, cuando las agencias de viajes provean su propio transporte, esa actividad se considerará parte del agenciamiento;

e) La de intermediación, agencia de servicios turísticos y organizadoras de eventos congresos y convenciones; y,

f) Casinos, salas de juego (bingo-mecánicos) hipódromos y parques de atracciones estables.

Art. 8.- Para el ejercicio de actividades turísticas se requiere obtener el registro de turismo y la licencia anual de funcionamiento, que acredite idoneidad del servicio que ofrece y se sujeten a las normas técnicas y de calidad vigentes.

Art. 9.- El Registro de Turismo consiste en la inscripción del prestador de servicios turísticos, sea persona natural o jurídica, previo al inicio de actividades y por una sola vez en el Ministerio de Turismo, cumpliendo con los requisitos que establece el Reglamento de esta ley. En el registro se establecerá la clasificación y la categoría que le corresponda.

Art. 10.- El Ministerio de Turismo o los municipios y consejos provinciales a los cuales esta Cartera de Estado les transfiera esta facultad, concederán a los establecimientos turísticos la Licencia Única Anual de Funcionamiento, lo que les permitirá:

a) Acceder a los beneficios tributarios que contempla esta Ley;

b) Dar publicidad a su categoría;

c) Que la información o publicidad oficial se refiera a esa categoría cuando haga mención de ese empresario instalación o establecimiento;

d) Que las anotaciones del Libro de Reclamaciones, autenticadas por un Notario puedan ser usadas por el empresario, como prueba a su favor; a falta de otra; y,

e) No tener, que sujetarse a la obtención de otro tipo de Licencias de Funcionamiento, salvo en el caso de las Licencias Ambientales, que por disposición de la ley de la materia deban ser solicitadas y emitidas.

f. Reglamento general de aplicación de la Ley de Turismo

En Decreto Ejecutivo 1186, publicado en el Registro Oficial 244 el 5 de enero del 2004 se expide el Reglamento general de aplicación de la Ley de Turismo, dentro del cual se toma como referencia los siguientes artículos para el fundamento legal del proyecto turístico:

Art. 43.- Definición de las actividades de turismo.- Para efectos de la aplicación de las disposiciones de la Ley de Turismo, las siguientes son las definiciones de las actividades turísticas previstas en la ley:

a) Alojamiento

Se entiende por alojamiento turístico, el conjunto de bienes destinados por la persona natural o jurídica, a prestar el servicio de hospedaje no permanente, con o sin alimentación y servicios básicos y/o complementarios, mediante contrato de hospedaje;

Art. 45.- Quien puede ejercer actividades turísticas.-El ejercicio de actividades turísticas podrá ser realizada por cualquier persona natural o jurídica, sean comercial o comunitaria que, cumplidos los requisitos establecidos en la ley y demás normas aplicables y que no se encuentren en las prohibiciones expresas señaladas en la ley y este reglamento, se dediquen a la prestación remunerada de modo habitual de las actividades turísticas establecidas en el Art. 5 de la Ley de Turismo.

1) Del registro único de turismo

Art. 47.- Obligación del Registro Único de Turismo.- Toda persona natural, jurídica, empresa o sociedad, previo el inicio de cualquiera de las actividades turísticas descritas en el artículo 5 de la Ley de Turismo, obtendrán el registro de turismo, que consiste en la inscripción del prestador

de servicios turísticos en el catastro o registro público de empresarios y establecimientos turísticos, en el Ministerio de Turismo.

El registro de turismo se efectuará por una sola vez; y, cualquier cambio que se produzca en la declaración inicial deberá notificarse al Ministerio en el plazo máximo de 30 días de ocurrido el hecho tales como transferencia a cualquier título, arrendamiento, cambio de nombre o razón social, asociación, cambio de local, apertura de sucursal, cierre de establecimiento y otros.

Art. 48.- Pago por concepto de registro.- El valor por concepto de registro se hará por una sola vez y, de acuerdo con el detalle que conste en el correspondiente acuerdo ministerial. Los valores podrán ser ajustados anualmente.

2) De la licencia única anual de funcionamiento

Art. 55.- Requisito previo para la operación.- Para el inicio y ejercicio de las actividades turísticas se requiere además del registro de turismo, la licencia única anual de funcionamiento, la misma que constituye la autorización legal a los establecimientos dedicados a la prestación de los servicios turísticos, sin la cual no podrán operar, y tendrá vigencia durante el año en que se la otorgue y los sesenta días calendario del año siguiente.

Art. 56.- Derechos por la obtención de la licencia única anual de funcionamiento: A la persona natural o jurídica en cuyo beneficio se ha expedido la licencia única anual de funcionamiento, le acceden todos los derechos establecidos en el artículo 10 de la Ley de Turismo.

Art. 60.- Pago de la licencia: El valor que deberá pagarse es igual al valor que se paga por registro. En los municipios descentralizados el valor será fijado mediante la expedición de la ordenanza correspondiente.

g. Reglamento general de Actividades Turísticas

Haciendo uso del Reglamento general de Actividades Turísticas decretado en el Decreto Ejecutivo 3400 y publicado en el Registro Oficial 726 el 17 de diciembre del 2002; los siguientes artículos son importantes en la constitución legal del proyecto.

Grupo 2.- Alojamientos Extrahoteleros.

Subgrupo 2.1. Complejos vacacionales (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Subgrupo 2.2. Campamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).
Subgrupo 2.3. Apartamentos (de 3 a 1 estrellas plateadas).

Botiquín de primeros auxilios.

Art. 30.- Servicios comunes en hosterías, moteles, refugios y cabañas.-Las hosterías, moteles, refugios y cabañas; cualquiera sea su categoría, deberán disponer además de servicios comunes de comedor y pisos y, en los refugios, de oxígeno y personal adiestrado para administrarlo.

h. Requisitos legales

Para poder constituir la empresa turística se necesita realizar los siguientes trámites:

1) Registro único de contribuyentes

Para la obtención del RUC (registro único de contribuyentes) de personas jurídicas se requiere:

a) Formulario 01A y 01B suscritos por el representante legal
b) Original y copia de la escritura pública de constitución o domiciliación inscrita en el Registro Mercantil
c) Original y copia de la cédula del Representante Legal o Agente de Retención
d) Original y copia del certificado de votación del último proceso electoral del Representante Legal o Agente de Retención.
e) Original y copia, de la escritura pública o del contrato social otorgado ante notario o juez.
f) Original y copia del nombramiento del representante legal inscrito en el Registro Mercantil.
g) Original y copia del nombramiento del representante legal, notariado y con reconocimiento de firmas.
h) Original y copia del nombramiento del representante legal avalado por el organismo ante el cual la organización no gubernamental sin fin de lucro se encuentra registrada: Ministerios o TSE
i) Original y copia de la hoja de datos generales otorgada por la Súper Intendencia de Compañías.

2) Patente municipal:

Formulario de solicitud de patente. El formulario de solicitud será adquirido en la Tesorería Municipal y llenado por el interesado o por el personal de Rentas, con los siguientes datos:

- Fecha de presentación.
- Nombres completos de propietarios de la actividad económica o representante legal de la misma.
- Numero de cedula.
- Papeleta de votación
- Numero de RUC
- Nacionalidad
- Dirección domiciliaria del propietario o representante legal
- Actividad económica a la que se dedica
- Razón social con que opere
- Capital en operación (total activos menos pasivos corrientes)
- Ubicación del establecimiento
- Firma autorizada del declarante
- Copia de Acta de Constitución cuando la actividad tiene personería jurídica
- Copia de cedula y papeleta de votación del representante legal
- Copia de RUC
- Permiso del Cuerpo de Bomberos

3) Permisos sanitarios

Para obtenerlo, se presenta en la Jefatura Provincial de Salud lo siguiente:

a) Categorización (para locales nuevos) otorgado por el área de Control Sanitario.
b) Comprobante de pago de patente del año.
c) Permiso sanitario de funcionamiento.
d) Certificado(s) de salud.
e) Informe de control sanitario sobre cumplimiento de requisitos para la actividad.
f) Copia de cedula de ciudadanía y papeleta de votación actualizada.

4) Registro Actividad Turística

Las personas naturales o jurídicas para registrarse y clasificarse en el Ministerio de Turismo deberán presentar la correspondiente solicitud, en el formulario entregado por la corporación, acompañado de los siguientes documentos:

a) Copia certificada de la escritura pública de constitución de la compañía y de aumento de capital o reformas de estatutos, si los hubiere, tratándose de personas jurídicas.

b) Nombramiento del representante legal, debidamente inscrito de la persona jurídica solicitante en la oficina de Registro Mercantil.

c) Copia del RUC

d) Copia de la cedula de identidad

e) Copia de la papeleta de votación

f) Certificado de instituto Ecuatoriano de Propiedad Intelectual de no encontrarse registrada la razón o denominación social o nombre comercial motivo de la solicitud

g) Registro único de contribuyentes o cedula de ciudadanía o de identidad, según sea la persona natural ecuatoriana o extranjera solicitante

h) Copia del título de propiedad (escrituras de propiedad) o contrato de arrendamiento del local, debidamente legalizado

i) Lista de precios de los servicios ofertados (original y copia)

j) Declaración juramentada de activos fijos para cancelación de 1 por mil

Una vez recibida la solicitud, el departamento correspondiente verificará si esta ha sido presentada en debida forma y dispondrá la visita de inspección previa a la clasificación

5) Licencia Anual de Funcionamiento

Para obtener la licencia anual de funcionamiento los requerimientos son:

a) Solicitud de Registro de Catastro Turístico dirigida al Señor Alcalde

b) Certificado de registro conferido por el Ministerio de Turismo

c) Patente municipal actualizada

d) Certificado actualizado de afiliación a la Cámara de Turismo Provincial (tramite opcional)

e) Copia certificada del RUC

f) Lista de precios del establecimiento turístico

g) Fotocopia del título de propiedad o contrato de arrendamiento.

6) Afiliación a la Cámara de Turismo Provincial

Para la afiliación a la Cámara de Turismo Provincial se debe recalcar que su afiliación es opcional y se necesita los siguientes requisitos:

a) Copia de cedula de identidad del representante legal de la empresa.

b) Copia del certificado de votación.

c) RUC

d) Patente municipal.

e) Registro del Ministerio de Turismo.

f) Dos fotos tamaño carnet.

g) Costos de trámites pertinentes.

9) Gastos de constitución

Tabla 132. *Gastos de constitución*

Gastos	Descripción	Valor
De constitución	Estatutos Constitución	250
	Elevación escritura de registro	500
	Registro nombramiento legal	150
De permisos, patentes y licencias	Registro en el Mintur	80
	Licencia de funcionamiento	80
TOTAL		**1060**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

C. REALIZAR LA VIABILIDAD ECONÓMICA Y FINANCIERA DELPROYECTO

1. Viabilidad económica

a. Inversiones del proyecto

Tabla 133. *Inversiones del proyecto*

RUBROS	INVERSION POR REALIZAR	TOTAL INVERSION
INVERSIONES FIJAS	**205523,72**	**205523,72**
Edificaciones y construcciones	182012,92	182012,92
Maquinaria y equipos	15824,67	15824,67
Muebles y enseres	4702,92	4702,92
Equipos de computación	1440	1440
Menaje	1337,89	1337,89
Imprevistos	205,32	205,32
INVERSIONES DIFERIDAS	**15433,31**	**15433,305**
Gastos de constitución legal de la empresa	1060,00	1060
Estudios (mitigación impactos)	642,5	642,5
Promoción y publicidad	590	590
Capacitación a personal	2988,00	2988
Intereses antes del funcionamiento	10000	10000
Imprevistos	152,81	152,81
CAPITAL DE TRABAJO	**100647,13**	**100647,13**
Materia prima (víveres-otros)	17455,96	17455,96
Insumos	2909,17	2909,17
Mano de obra directa	42290,00	42290
Mano de obra indirecta	37492,00	37492
Contingencias	500	500
TOTAL	**321604,15**	**321604,15**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

b. Fuentes y usos del proyecto

Tabla 134. *Fuentes y usos del proyecto*

TOTAL	Uso de fondos	Fuentes de financiamiento	
		Rec. propios	Banco
INVERSIONES FIJAS	**205523,72**		
Edificaciones y construcciones	182012,92	82012,92	100000
Maquinaria y equipos	15824,67	15824,67	
Muebles y enseres	4702,92	4702,92	
Equipos de computación	1440	1440	
Menaje	1337,89	1337,89	
Imprevistos	205,32	205,318	
INVERSIONES DIFERIDAS	**15433,31**		
Gastos de constitución legal de la empresa	1060	1060	
Estudios (mitigación impactos)	642,5	642,5	
Promoción y publicidad	590	590	
Capacitación a personal	2988	2988	
Intereses durante la construcción	10000	10000	
Imprevistos	152,81	152,805	
CAPITAL DE TRABAJO	**100647,13**		
Materia prima (víveres-otros)	17455,96	17455,9612	
Insumos	2909,17	2909,17	
Mano de obra directa	42290	42290	
Mano de obra indirecta	37492	37492	
Contingencias	500	500	
TOTAL	**321604,1546**	221604,155	100000

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

c. Detalle de financiamiento

Tabla 135. *Detalle de financiamiento*

FINANCIAMIENTO	
PRESTAMO	100000
APORTACION SOCIO A	55401,04
APORTACION SOCIO B	55401,04
APORTACION SOCIO C	55401,04
APROTACION SOCIO D	55401,04
TOTAL FINANCIAMIENTO	321604,15
TOTAL APORTE DE LOS SOCIOS	221604,15

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

El Ministerio de Turismo con su programa “Negocios Turísticos Productivos”, conjuntamente con el BAN ECUADOR otorgan prestamos, que van de $701,00 hasta $300000,00 con un plazo máximo de pago de 10 años y una tasa de interés del 10%.

d. Cálculo del pago de la deuda o amortización del préstamo

El cálculo del pago de la deuda se realizó con los siguientes datos:

1) Préstamo: $100.000
2) Plazo: 5 años
3) Capitalizable anual
4) Interés 10%

Tabla 136. *Tabla de amortización*

PERIODO	CAPITAL PREST.	INTERES	CAPITAL PAGADO	CUOTA PAGO	SALDO
1	100000	10000	20000	30000	80000
2	80000	8000	20000	28000	60000
3	60000	6000	20000	26000	40000
4	40000	4000	20000	24000	20000
5	20000	2000	20000	22000	**0,00**
TOTAL		**30000**	**100000**	**130000**	

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

e. Depreciación de activos fijos

Tabla 137. Depreciación de activos fijos

DETALLE	VALOR DEL BIEN	DEPR. ANUAL	VALOR SALVAMEN.	VALOR DE DEPRE.	DURACION DEL PROYECTO	% DEPR.	AÑOS LEY
Edificaciones y construcciones	182012,92	9100,646	136509,69	45503,23	5	5%	20
Maquinaria y equipos	15824,67	1582,467	7912,335	7912,34	5	10%	10
Muebles y enseres	4702,92	470,292	2351,46	2351,46	5	10%	10
Equipos de computación	1440	480,00	0	2400,00	5	33%	3
Menaje	1337,89	133,789	668,945	668,945	5	10%	10
TOTAL	**205317,48**	**11767,19**	**147442,43**	**58835,97**			

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

En la tabla 137, depreciación de activos fijos se observó que del total del valor del bien **205317,48**, la depreciación anual sería de **11767,19** el valor del salvamento **147442,43** y valor depreciado sería de **58835,97**.

f. Amortización de diferidos

Tabla 138. *Amortización de diferidos*

DIFERIDO	VALOR	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
TOTAL	**15280,5**	**3056,1**	**3056,1**	**3056,1**	**3056,1**	**3056,1**
Gastos de constitución legal de la empresa	1060	212	212	212	212	212
Estudios	642,5	128,5	128,5	128,5	128,5	128,5
Promoción y publicidad	590	118	118	118	118	118
Capacitación a personal	2988	597,6	597,6	597,6	597,6	597,6
Intereses antes del funcionamiento	10000	2000	2000	2000	2000	2000

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

En la tabla 138, amortización de activos diferidos se obtuvo un valor de $ 2000, para cada año amortizado.

g. Estructura de costos para la vida útil del proyecto

Tabla 139. *Vida útil del proyecto*

RUBROS	AÑOS					
1. COSTOS DE PRODUCCION	**0**	**1**	**2**	**3**	**4**	**5**
Materia prima	17.455,96	17.757,95	18.065,16	18.377,69	18.695,62	19.019,06
Materiales e Insumos	2.909,17	2.959,50	3.010,70	3.062,78	3.115,77	3.169,67
Mano de obra directa	42.290,00	46.096,10	50.244,75	54.766,78	59.695,79	65.068,41
Mano de obra indirecta	37.492,00	40.866,28	44.544,25	48.553,23	52.923,02	57.686,09
Subtotal	**100.147,13**	**107.679,83**	**115.864,85**	**124.760,48**	**134.430,20**	**144.943,23**
2. COSTOS DE ADMINISTRACION						
Servicios básicos	1139	1158,70	1178,750	1199,14	1219,89	1240,99
Depreciaciones Ac. Fijos	11767,19	11970,77	12177,861	12388,54	12602,86	12820,89
Gastos de constitución legal de la empresa	1060	1078,34	1096,993	1115,97	1135,28	1154,92
Subtotal	**13.966,19**	**14.207,81**	**14.453,60**	**14.703,65**	**14.958,02**	**15.216,80**
3. GASTOSDE VENTAS						
Promoción y publicidad	590	590	590	590	590	590
Subtotal	**590,00**	**590,00**	**590,00**	**590,00**	**590,00**	**590,00**
4. COSTOS FINANCIEROS						
Intereses bancarios		10.000,00	8.000,00	6.000,00	4.000,00	2.000,00
Subtotal	**0,00**	**10.000,00**	**8.000,00**	**6.000,00**	**4.000,00**	**2.000,00**
TOTAL	**114.703,33**	**132.477,64**	**138.908,46**	**146.054,13**	**153.978,22**	**162.750,02**

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

h. Estructura de ingresos

Tabla 140. *Estructura de ingresos*

CONCEPTO	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Precio Paquetes	265.987,79	283.011,01	301.123,72	320.395,63	340.900,95
TOTAL INGRESOS	**265.987,79**	**283.011,01**	**301.123,72**	**320.395,63**	**340.900,95**

Elaborado por: *Andrés Quizhpe 2017.*

Para la estructura de los ingresos se procedió a realizar el siguiente cálculo: el total de la demanda objetiva por el precio oficial del servicio.

i. Estado proforma de resultados

Tabla 141. *Estado proforma de resultados*

RUBROS	AÑO1	AÑO2	AÑO3	AÑO4	AÑO5
Ventas netas	265.987,79	283.011,01	301.123,72	320.395,63	340.900,95
- Costos de producción	107.679,83	115.864,85	124.760,48	134.430,20	144.943,23
Utilidad Bruta	**158.307,96**	**167.146,16**	**176.363,24**	**185.965,44**	**195.957,73**
-Costos de administración	14.207,81	14.453,60	14.703,65	14.958,02	15.216,80
-Costos de ventas	590,00	590,00	590,00	590,00	590,00
Utilidad operativa	**143.510,15**	**152.102,55**	**161.069,59**	**170.417,41**	**180.150,93**
-Costo financiero	10.000,00	24.000,00	18.000,00	12.000,00	6.000,00
Utilidad neta antes de rep de utilidades	133.510,15	128.102,55	143.069,59	158.417,41	174.150,93
- Reparto de utilidades 15%	20.026,52	19.215,38	21.460,44	23.762,61	26.122,64
Utilidad neta antes de impuestos	**113.483,63**	**108.887,17**	**121.609,15**	**134.654,80**	**148.028,29**
- Impuestos 25%	28.370,91	27.221,79	30.402,29	33.663,70	37.007,07
Utilidad neta	**85.112,72**	**81.665,38**	**91.206,86**	**100.991,10**	**111.021,22**

En la tabla 141 del estado de resultados o de pérdidas y ganancias se observa que la utilidad neta para el año 1 sería $ 85112,72 lo que representaría ganancias en el proyecto.

j. Balance general

Tabla 142. *Balance General*

DETALLE	AÑO 0	AÑO 1	AÑO 2	AÑO 3	AÑO 4	AÑO 5
Activo corriente (capital de trabajo)	100.647,13	102.388,33	104.159,64	105.961,61	107.794,74	109.659,59
Activo fijo	205.523,72	205.523,72	205.523,72	205.523,72	205.523,72	205.523,72
Depreciación acumulada		11.767,19	23.534,39	35.301,58	46.588,78	232.463,88
Ac. diferi (valor anual de amort)	15.433,31	12.346,64	9.259,98	6.173,32	3.086,66	0,00
TOTAL DE ACTIVOS	321.604,15	332.025,88	342.477,73	352.960,23	362.993,90	547.647,19
Pasivo corriente (intereses)		10.000,00	8.000,00	6.000,00	4.000,00	2.000,00
Pasivo Largo plazo (préstamo)		20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00
TOTAL PASIVO	0,00	30.000,00	28.000,00	26.000,00	24.000,00	22.000,00
Patrimonio	321.604,15	321.604,15	321.604,15	321.604,15	321.604,15	321.604,15
UTILID.EJERCICIO (Utilidad neta)		-19.578,27	-7.126,42	5.356,07	17.389,74	204.043,04
TOTAL PASIVO + PATRIMONIO	321.604,15	351.604,15	349.604,15	347.604,15	345.604,15	343.604,15

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

En la tabla 142 del balance general se definieron el total de activos y el total pasivo + patrimonio, dando como resultado $ 321.604,15 para el año 1 y $ 343.604,15 para el año 5.

k. Flujo de caja

Tabla 143. *Flujo de caja*

	RUBROS	0	1	2	3	4	5
+	VENTAS		265.987,79	283.011,01	301.123,72	320.395,63	340.900,95
+	VALOR SALVAMENTO						147442,43
-	COST. PRODUCC.		107.679,83	115.864,85	124.760,48	134.430,20	144.943,23
-	COSTOS. ADMINIS.		14.207,81	14.453,60	14.703,65	14.958,02	15.216,80
-	COSTOS VENTAS		590,00	590,00	590,00	590,00	590,00
-	COSTOS FINANCIEROS		10.000,00	24.000,00	18.000,00	12.000,00	6.000,00
-	AMORT. ACT. DIFE.(5 AÑ)		20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00
=	UTILID. ANTES DE REP. UT. E IMP.		113.510,15	108.102,55	123.069,59	138.417,41	301.593,36
-	REPARTO UTILIDADES		17.026,52	16.215,38	18.460,44	20.762,61	45.239,00
=	UTILIDADES ANTES DE IMP.		96.483,63	91.887,17	104.609,15	117.654,80	256.354,36
-	IMPUESTO		24.120,91	22.971,79	26.152,29	29.413,70	64.088,59
=	UTILIDAD NETA		72.362,72	68.915,38	78.456,86	88.241,10	192.265,77
+	DEPRECIACIONES		11.767,19	11.767,19	11.767,19	11.767,19	11.767,19
+	AMORT. ACT. NOMINAL		3.086,66	3.086,66	3.086,66	3.086,66	3.086,66
-	INVERSIONEN MAQ. Y EQ.	17.264,67					
-	INV. TERRENO Y OBRA FISICA	182.012,92					
-	INVERSION OTROS	6.246,13					

-	INV. ACT. NOMINAL	15.433,31					
-	INV. CAPITAL DE TRABAJO	100.647,13					
+	RECUP. CAPITAL TRABAJO						
-	AMORT. PRESTAMO		20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00	20.000,00
	FLUJO DE CAJA	-321.604,15	67.216,58	63.769,23	73.310,72	83.094,95	187.119,62

En la tabla 143, se obtiene la liquidez de la empresa en base a los ingresos y egresos del proyecto se logró determinar el flujo de caja para el año uno sería de $ 67216,58 y para el año 5 es $ 187119,

l. Resumen de costos y gastos

Tabla 144. *Resumen de costos y gastos*

RUBROS	AÑOS														
	1			2			3			4			5		
	CV	**CF**	**CT**	**CV**	**CF**	**CT**	**CV**	**CF**	**CT**	**CV**	**CF**	**CT**	**CV**	**CF**	**CT**
COSTOS DE PRODUCCIÓN															
Materia prima	17757,95		17757,95	18065,16		18065,16	18377,69		18377,69	18695,62		18695,62	19019,06		19019,06
Mano de obra directa		46096,1	46096,10		50244,75	50244,75		54766,78	54766,78		59695,79	59695,79		65068,41	65068,41
Mano de obra indirecta		40866,28	40866,28		44544,25	44544,25		48553,23	48553,23		52923,02	52923,02		57686,09	57686,09
Materiales e Insumos		2959,50	2959,50		3010,70	3010,70		3062,78	3062,78		3115,77	3115,77		3169,67	3169,67
	17757,95	**89921,88**	**107679,83**	**18065,16**	**97799,69**	**115864,85**	**18377,69**	**106382,79**	**124760,48**	**18695,62**	**115734,57**	**134430,20**	**19019,06**	**125924,17**	**144943,23**
COSOTS DE ADMINISTRACION															
Servicios básicos	1158,70		1158,70	1178,75		1178,75	1199,14		1199,14	1219,89		1219,89	1240,99		1240,99
Depreciaciones Act. Fijos		11970,77	11970,77		12177,86	12177,86		12388,54	12388,54		12602,86	12602,86		12820,89	12820,89
Gastos de constitución legal de la empresa		1078,34	1078,34		1096,99	1096,99		1115,97	1115,97		1135,28	1135,28		1154,92	1154,92
	1158,70	**13049,10**	**14207,81**	**1178,75**	**13274,85**	**14453,60**	**1199,14**	**13504,51**	**14703,65**	**1219,89**	**13738,14**	**14958,02**	**1240,99**	**13975,81**	**15216,80**
GASTOS DE VENTAS															
Promoción y publicidad		590,00	590,00		590,00	590,00		590,00	590,00		590,00	590,00		590,00	590,00
		590,00	**590,00**		**590,00**	**590,00**		**590,00**	**590,00**		**590,00**	**590,00**		**590,00**	**590,00**
GASTOS FINANCIEROS															
Intereses bancarios		10000,0	10000,0		8000,00	8000,00		6000,00	6000,00		4000,00	4000,00		2000,00	2000,00

		0	0												
		10000,00	**10000,00**		**8000,00**	**8000,00**		**6000,00**	**6000,00**		**4000,00**	**4000,00**		**2000,00**	**2000,00**
TOTAL	**18916,65**	**113560,98**	**132477,64**	**19243,91**	**119664,55**	**138908,46**	**19576,83**	**126477,30**	**146054,13**	**19915,51**	**134062,71**	**153978,22**	**20260,05**	**142489,98**	**162750,02**

Elaborado por: *Andrés Quizhpe 2017.*

Tabla 145. *Resumen de costos y gastos*

RUBROS	**AÑOS**														
	1			2			3			4			5		
	CV	**CF**	**CT**	**CV**	**CF**	**CT**	**CV**	**CF**	**CT**	**CV**	**CF**	**CT**	**CV**	**CF**	**CT**
COSTOS DE PRODUCCIÓN	17757,95	89921,88	107679,83	18065,16	97799,69	115864,85	18377,69	106382,79	124760,48	18695,62	115734,57	134430,20	19019,06	125924,17	144943,23
GASTOS ADMINISTRATIVOS	1158,70	13049,10	14207,81	1178,75	13274,85	14453,60	1199,14	13504,51	14703,65	1219,89	13738,14	14958,02	1240,99	13975,81	15216,80
GASTOS DE VENTAS		590,00	590,00		590,00	590,00		590,00	590,00		590,00	590,00		590,00	590,00
GASTOS FINANCIEROS		10000,00	10000,00		8000,00	8000,00		6000,00	6000,00		4000,00	4000,00		2000,00	2000,00
TOTAL	**18916,65**	**113560,98**	**132477,64**	**19243,91**	**119664,55**	**138908,46**	**19576,83**	**126477,30**	**146054,13**	**19915,51**	**134062,71**	**153978,22**	**20260,05**	**142489,98**	**162750,02**

Elaborado por: *Andrés Quizhpe 2017.*

m. Punto de equilibrio

Tabla 146. *Punto de equilibrio*

Rubro	Año 1	Año 2	Año 3	Año 4	Año 5
Ingresos Totales	265.987,79	283.011,01	301.123,72	320.395,63	340.900,95
Costos fijos totales	113560,98	119664,55	126477,30	134062,71	142489,98
Costos variables totales	18916,65	19243,91	19576,83	19915,51	20260,05
Unidades a producir	7315	7784	8282	8812	9376
Precio de mercado	60,0	60,0	60,0	60,0	60,0
CVU= Costo Variable Unitario	36,4	36,4	36,4	36,4	36,4
QE= Punto de equilibrio para las unidades producidas	4804	5062	5350	5671	6027
YE= Punto de equilibrio para los ingresos	113558	119662	126475	134060	142488
PE= Precio de equilibrio	51,9	51,7	51,6	51,6	51,6
MG= Margen de Error	8,1	8,3	8,4	8,4	8,4
U= Porcentaje de producción	1,24	1,21	1,19	1,17	1,17

Elaborado por: *Andrés Quizhpe 2017.*

2. Evaluación Financiera

a. Estudio de indicadores

Tabla 147. *Indicadores*

VAN	$ 18.386,03
TIR	12,04%
PERIODO DE RECUPERACIÓN	4 años 3 meses
RELACIÓN BENEFICIO/COSTO	$ 1,48

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

Se obtuvo el valor actual neto que corresponde a la suma de flujo efectivo neto más la tasa de interés del financiamiento con la CFN, lo que dio como resultado un VAN igual a $ 18.386,03 a partir de este valor se determinó la relación beneficio costo; dividiendo el VAN para el total de la inversión que dio por resultado $ 1,48.

El TIR se obtuvo en base al flujo neto efectivo, dando como resultado 12,04%, dato que representa más del doble de la tasa pasiva de los bancos que es el 5%, por lo que invertir en el proyecto tendrá un mayor beneficio que realizar un depósito a plazo fijo.

El capital será recuperado en el tercer mes del cuarto año, gracias a los datos comparados por el flujo de caja con los gastos y costos necesarios para la implementación del proyecto.

Tabla 148. *Resumen de los indicadores económicos*

Indicador Económico	Significado del Proyecto
VAN	Mide los flujos de los futuros ingresos y egresos que tendrá el proyecto y si el resultado es positivo el proyecto es viable
TIR	Indica los rendimientos futuros esperados de la inversión o si el proyecto es factible o no
R B/C	Indica la ganancia que se obtendrá por cada dólar invertido en el proyecto**.**
Periodo de recuperación	Indica a partir de qué año se recuperará la inversión.

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

VIII. CONCLUSIONES

A. La viabilidad comercial determinó que se captaran de 145851 clientes anuales que visitaran la granja integral ecoturística y disfrutaran de sus actividades agrícolas, pecuarias, servicio de alimentación y actividades turísticas como el camping y cabalgata.

B. Técnicamente el proyecto es viable ya que contamos con el espacio adecuado para captar una capacidad de 60 clientes diarios para servicios que oferta la granja integral ecoturística. Además se determinaron los precios de los productos y servicios que se ofertaran. .

C. El proyecto es socio-ambientalmente factible ya que el impacto negativo no es significativo ya que sin duda la construcción modificará el entorno pero el aporte a la socio economía compensará los impactos negativos ocasionados.

D. Administrativamente el proyecto es viable, debido a que está alineado a las leyes y lineamientos basados en diferentes leyes concernientes a la actividad turística de la República del Ecuador, específicamente para la formación de la empresa como tal; y posteriormente para el desarrollo de la actividad turística en sí, se tomará en cuentas los reglamentos establecidos principalmente en la ley de turismo, con la finalidad de que el proyecto quede amparado de manera legal y no exista ningún tipo de complicación al momento de ejecutar la actividad

E. Se determinó que el proyecto es económico y financieramente viable por los siguientes indicadores: Valor Actual Neto (VAN)= 18386, taza interna de retorno (TIR)= 12,04% la relación beneficio/costo= $ 1,48 es decir que por cada dólar invertido se obtiene una ganancia de 0,48 ctvs. y la recuperación del capital será en 4 años y 3 meses.

IX. RECOMENDACIONES

A. Se recomienda actualizar anualmente el estudio de mercado ya que los valores y tazas de crecimiento están en constante cambio.

B. Considerar las especificaciones técnicas para poner en marcha la construcción de la infraestructura turística.

C. Tomar en consideración prioritaria las medidas de mitigación propuestas para minimizar los impactos negativos causados por el proyecto durante su ejecución y durante la operación turística.

D. Para la futura contratación del personal tener en cuenta el manual de funciones y guiarse en las competencias laborales estandarizadas. Tener toda la documentación en regla y con la normativa vigente para evitar inconvenientes futuros.

E. Se recomienda realizar el préstamo con el BAN ECUADOR a través del Ministerio de Turismo, fomentando de esta manera la idea de realizar proyectos productivos que el país solicita.

X. RESUMEN

La presente investigación propone: determinar la factibilidad para la implementación de una Granja Integral Ecoturística en la parroquia Licto, cantón Riobamba, provincia de Chimborazo; mediante la elaboración del estudió de potencialidad turística, comercial, técnica, socio ambiental, administrativo legal y económica financiera; se utilizó técnicas de trabajo de campo e información primaria y secundaria. El estudio de potencialidad turística de la zona permitió conocer la oferta actual (PDOT Licto e Inventario de Atractivos Naturales y Culturales) oferta complementaria y sustituta. El estudio de mercado definió el nivel de aceptación en un 98% turistas locales y un 100% turistas nacionales interesados en el proyecto enfocados por actividades como: cabalgata, camping, alimentación, actividades agrícolas y pecuarias propias de una granja. En función del perfil de los turistas se definió los requerimientos técnicos, se diseñó la infraestructura adquiriendo para el primer año una capacidad mínima de 60 personas para los servicios de alimentación, actividades agro turísticas y recreacionales; y se desarrollaron dos paquetes en función de los gustos y preferencias. Se realizó el estudio de mercadotecnia el cual definió la marca y las estrategias de marketing para la publicidad y posicionamiento en el mercado. El estudio de impacto ambiental que causa la ejecución del proyecto demostró un balance positivo para su implementación, considerando además medidas de mitigación, control y prevención para cada una de las actividades previstas. La empresa turística está constituida por una empresa privada de responsabilidad limitada fundamentada en las leyes vigentes de la república del Ecuador. Finalmente él estudió económico arroja los siguientes indicadores: el VAN es positivo $ 18.386,03 dólares, la tasa interna de retorno es de 12,04%. El periodo de recuperación del capital es de 4 años, 3 meses y la relación beneficio/costo es de 1,48.

Palabras clave: POTENCIAL TURÍSTICO - INVENTARIO DE ATRACTIVOS NATURALES INVENTARIO DE ATRACTIVOS CULTURALES – ESTUDIO DE FACTIBILIDAD.

Por: Andrés Quizhpe

RECIBIDO 13 OCT 2017
FACULTAD DE RECURSOS NATURALES
CENTRO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN
ESPOCH

XI. SUMARY

This research proposes: to determine the feasibility for the implementation of an Integral Ecotourism Farm in Licto parish, Riobamba Canton, Province of Chimborazo; through the elaboration of the study of tourism potential, commercial, technical, environmental, legal administrative, and financial economic; technical field work and primary and secondary information was used. The study of tourist potential in the area allowed to know the current offer (TPP (Territorial Planning Plan) Licto and inventory of Natural and Cultural Attractive) supplementary and substitute offer. The market study defined the level of acceptance by 90% local tourists and 100% national tourists interested in the project focused by activities such as: horseback riding, camping, feeding, farm activities and livestock typical of a farm. Depending on the profile of the tourists, the technical requirements were defined, the infrastructure was designed, acquiring for the first year a minimum capacity of 60 people for food services, agro tourism and recreational activities; and two packages were developed based on likes and preferences. The marketing study was carried out, which defines brand and marketing strategies for advertising and positioning in the market. The environmental impact study that causes the execution of the project demonstrated a positive balance for its implementation, considering also mitigation, control and prevention measures for each one of the planned activities. The tourist company is constituted by a private company of limited liability based on the current laws of the Republic of Ecuador. Finally, the economic study shows the following indicators NCV (Net Current Value) is positive $ 18. 386,03, the internal rate of return is 12,04 %. The capital recovery period is 4 years, 3 months and the benefit / cost ratio is 1,48.

KEYWORDS:

Tourist potential – Inventory of Natural attractions – Inventory of Cultural attractions - Feasibility

XII. BIBLIOGRAFIA

Allen, L. (2015). *Manual de diseño de manejo de aguas grises.* Recuperado el 10 de Julio de 2016, de http://greywateraction.org/wp-content/uploads/2014/11/finalGWmanual-esp-5-29-15.pdf

Alliance, Rainforest. (9 de Marzo de 2013). *Buenas prácticas para turismo sostenible*. Recuperado el 29 de Enero de 2016, de http://www.rainforest-alliance.org/tourism/documents/tourism_practices_guide_spanish.pdf

Altieri, M. (1997). Agroecología. Bases cientificas para un agricultura sustentable. La Habana: CLADE. Recuperado el 9 de Febrero de 2016

Andino, E. (2012). *Evaluación del potencial turístico de las parroquias San Luís, Licto, Punín, Flores y Cebadas para el diseño del corredor turístico Centro Amazónico-Atillo, Provincia de Chimborazo. Practicas pre profesinales II.*

Baca, G. (2010). *Evaluación de proyectos*. Recuperado el 17 de Febrero de 2016, de https://loslibrosquenecesitogratis.files.wordpress.com/2016/05/1-gabriel-bacaurbina-evaluacion-de-proyectos-6ta-edicion-2010.pdf

Blamey, R. (2001). En R. Blamey, *Principles of ecotourism. En D.B. Weaver (Ed.), The encyclopedia of ecotourism* (págs. pp. 4-22). Cambridge: CABI Publishing.

Caballero, V. (2006). *Diagnóstico Ambiental de las Lagunas del Centro de Recursos Tecnológicos "Fátima" Provincia de Pastaza.* ESPOCH, Riobamba.

Cadavid, C. (2006). *Ecoturismo instrumento de desarrollo sostenible.* Recuperado el 9 de Abril de 2016, de http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/149/1/EcoturismoInstrumentoDesarrolloSostenible.pdf

Cámara Santa Cruz de Tenerife. (2012). *¿Qué es un plan económico financiero o plan de viabilidad?* Recuperado el 15 de Septiembre de 2016, de http://www.creacionempresas.com/faqs/190-crea-tu-empresa/1256-que-es-un-plan-economico-financiero-o-plan-de-viabilidad

Consultora ambiental gestión de recursos naturales. (2010). *Estudio de impacto ambiental.* Recuperado el 2 de Febereo de 2016, de http://www.grn.cl/estudio-de-impacto-ambiental.html

Contreras, C. (2016). *Plan de marketing.* Recuperado el 24 de Abril de 2016, de http://repositorio.ucsg.edu.ec/bitstream/3317/6657/1/T-UCSG-PRE-ECO-GES-273.pdf

Cordova, O., & Sandoval, S. (8 de Agosto de 2012). *"Guia del estudio de mercado para la evalución de proyectos"*. Obtenido de http://www.eenbasque.net/guia_transferencia_resultados/files/Univ.Chile_Tesis_Guia_del_Estudio_de_Mercado_para_la_Evaluacion_de_Proyectos.pd

Costabel, S., Oyarzun, E., & Szmulewicz, P. (2008). *Agroturismo en Chile.* Recuperado el 13 de Enero de 2017, de http://www.nacionmulticultural.unam.mx/empresasindigenas/docs/2088.pdf

De la Colina, J. M. (2013). *El concepto del producto turístico.* Recuperado el 23 de Diciembre de 2016, de http://www.ucipfg.com/Repositorio/MGTS/MGTS14/MGTSV-09/semana2/Mercadeo_Turistico_-_LS2.2._Concepto_de_Producto_Turistico.pdf

Donohoe, H., & Needham, R. (2006). *Ecotourism: The evolving contemporary definition.* Recuperado el 7 de Febrero de 2016, de http://www.tandf.co.uk/journals/online.asp.

Fennell, D. (2002). *Ecotourism: Where we've been; where we're Ggoing. Journal of ecoturisms*. Recuperado el 3 de Febrero de 2016, de http://www.tandf.co.uk/journals/online.asp.

Galicia, L. V. (27 de Enero de 2015). *Guía del emprendedor*. Recuperado el 2 de Febrero de 2016, de http://www.lavozdegalicia.es/emprende/2013/06/14/00031371203898805566689.htm

Gavin, B. (2013). *Propuesta de un plan de desarrollo turístico en la parroquia Licto.* (E. S. Chimborazo, Ed.) Recuperado el 16 de Mayo de 2016, de http://dspace.espoch.edu.ec/bitstream/123456789/2767/1/23T0362.pdf

Gobierno Autónomo Descentaizado Parroquial Licto. (24 de Junio de 2015). *Actualización del plan de desarrollo y ordenamiento territorial*. Recuperado el 3 de Marzo de 2016, de http://app.sni.gob.ec/visorseguimiento/DescargaGAD/data/sigadplusdiagnostico/0660823340001_Diagnostico%20parroquia%20Licto_24-06-2015_20-50-28.pdf

Guzmán, B. (20 de Agosto de 2015). *Marketing relacional en internet*. Recuperado el 6 de Marzo de 2016, de http://es.slideshare.net/BrunellaGuzmanSanchez/pfc-marketing

Hidalgo, S. (2007). *Agroturismo*. Recuperado el 13 de Marzo de 2016, de http://www.turismo20.agroturism/932414:Topic:3466

Instituto Colombiano de Normas Técnicas y Certificación. (2013). *Diseño de paquetes turisticos en agencias de viaje*. Recuperado el 18 de Abril de 2016, de http://www.mincit.gov.co/loader.php?lServicio=Documentos&lFuncion=verPdf&i=62303&name=NTSAV04_Publicada.pdf&prefijo=file

Jaramillo, R. (2013). *Inventario de Atracticos Naturales y Culturales de la Parroquia Licto.* (E. S. Chimborazo, Ed.) Recuperado el 22 de Diciembre de 2016

Kotler. (1997). *Analisis, planificación, gestión y control de marketing.* Nueva York: Prentice-Hall. Recuperado el 13 de Abril de 2016

Kotler, P. (2001). *Dirección de marketing. La edición del milenio.* Mexico: Prentice Hall Iberia. S.R.L. . Recuperado el 13 de Febrero de 2016

Kotler, P., Bowen, J., & Makens, J. (2002). *Marketing para turismo*. Recuperado el 13 de Febrero de 2016, de https://uvgcancun.files.wordpress.com/2015/07/marketing-turistico-kotler.pdf

Leiva, J. (2005). *Maestría en gerencial: proyecto desarrollo sostenible. Estudio ambiental*. Recuperado el 1 de Marzo de 2016, de http://www.monografias.com/trabajos102/estrategia-ambiental-mitigar-impacto-negativo-generado-proyectos.shtml

López, M., Aceves, J., Pellat, A., & Puerta, C. (Abril de 2008). *Estudio administrativo…. un apoyo en la estructura organizacional del proyecto de inversión*. Recuperado el 30 de Enero de 2016, de http://www.itson.mx/publicaciones/pacioli/Documents/no56/estudioadmtivo.pdf

Marketingdirecto.com. (1 de Octubre de 2012). *31 definiciones de mercadotecnia*. Recuperado el 18 de Agosto de 2016, de http://www.marketingdirecto.com/punto-de-vista/la-columna/31-definiciones-de-mercadotecnia-9/

Marvin, B., & Rivero, H. (2012). *El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria.* Recuperado el 21 de Mayo de 2016, de http://www.pa.gob.mx/publica/rev_49/An%C3%A1lisis/el_agroturismo_como_-_Marvin_Blanco_M..pdf

Ministerio de agricultura, ganadería, acuacultura y Pezca. (25 de Julio de 2014). *La granja integral.* Recuperado el 3 de Febrero de 2016, de http://balcon.magap.gob.ec/mag01/magapaldia/HOMBRO%20A%20HOMBRO/manuales/Manual%20La%20%20granja%20integral.pdf

Ministerio de Turismo. (2015). *Boletín trimestral, información relevante del turismo en el Ecuador. I TRIMESTRE DEL AÑO 2015.* Recuperado el 8 de Julio de 2016, de http://www.optur.org/estadisticas/Boletin-primer-trimestre-2015.pdf

Ministerio de Turismo. (2017). *PLANDETUR2020 Desarrollo Turismo Comunitario y Rural.* Quito.

Ministerio del Ambiente del Ecuador. (2013). *Sistema de clasificación de ecosistemas del Ecuador continetal*. Recuperado el 3 de Marzo de 2016, de http://app.sni.gob.ec/sni-link/sni/PDOT/NIVEL%20NACIONAL/MAE/ECOSISTEMAS/DOCUMENTOS/Sistema.pdf

Ministerio de Turismo. (26 de Septiembre de 2007). *Diseño del plan estratégico de desarrollo de turismo sostenible para el Ecuador.* Recuperado el 5 de Mayo de 2016, de http://www.turismo.gob.ec/wp-content/uploads/downloads/2013/02/PLANDETUR-2020.pdf

Miranda, J. (2010). *Gestión de proyectos*. Recuperado el 5 de Marzo de 2016, de http://www.antioquia.gov.co/antioquiav1/organismos/planeacion/descargas/banco_proyectos/libro/4_mercado.pdf

Montaferrer, D. (2013). *Fundamentos del marketing*. (7. Col·lecció Sapientia, Editor) Recuperado el 15 de Febrero de 2016, de http://repositori.uji.es/xmlui/bitstream/handle/10234/49394/s74.pdf

Morales, C. (2010). *Gerencia de proyectos. formulación y evaluación de proyectos*. Recuperado el 13 de Marzo de 2016, de https://fyedeproyectos2.files.wordpress.com/2010/07/notas-de-clase_1.pdf

Muñoz, E. (2006). *Guia metodológica para la formulación y evalución de proyectos de negocios relacionados con el turismo.* Riobamba, Ecuador: ESPOCH. Recuperado el 22 de Marzo de 2016

Navarro, P. (2013). *Teoria de la factibilidad*. Recuperado el 13 de Agosto de 2016, de ecaths1.s3.amazonaws.com/.../1784089911.TEORIA+DE+LA+FACTIBILIDAD.doc

Nicolau, J. L. (2016). *Producto turístico.* (U. d. Alicante, Ed.) Alicante, España. Recuperado el 17 de Abril de 2016

Organización Mundial de Turismo. (1998). *Organización Mundial de Turismo*. Recuperado el 24 de Marzo de 2016, de http://www2.unwto.org/es

Peñafiel, P. (2009 de Noviembre de 2009). *Estudio de Mercado*. Recuperado el 4 de Marzo de 2016, de https://proyectoempresarial.files.wordpress.com/2009/11/tema-05-estudio-de-mercado.pdf

PIXEL CREATIVO. (Octubre de 2011). *4C del Marketing*. Recuperado el 30 de Enero de 2016, de http://pixel-creativo.blogspot.com/2011/10/las-4-c-del-marketing.html

Pro México. (2014). *El turismo sustentable en México* . Recuperado el 2 de Febrero de 2016, de http://www.promexico.gob.mx/desarrollo-sustentable/el-turismo-sustentable-en-mexico-esta-presente-en-green-solutions.html

Programa Nacional de Regionalización. (2010). *Programa nacional de regioalización agraria.* Recuperado el 19 de Abril de 2016, de http://worldcat.org/identities/lccn-n82008095/

Real Academia Española. (17 de Junio de 2016). *Definición de Palabras*. Recuperado el 2 de Febrero de 2016, de http://www.rae.es/

Secretaria de agrícultura y ganadería, desarrollo rural, pesca y alimentación. (2010). *La granja ecológica integral*. Recuperado el 25 de Marzo de 2016, de http://www.sagarpa.gob.mx/desarrolloRural/Documents/fichasaapt/La%20granja%20ecol%C3%B3gica%20integral.pdf

Salinas, H. (2012). *La granja integral agroecologica: Una alternativa para la seguridad alimentaria de las familias campesinas del Azuay*. Recuperado el 2 de Marzo de 2016, de http://dspace.ucuenca.edu.ec/bitstream/123456789/3274/1/TESIS.pdf

Santos, T. (Noviembre de 2008). *Estudio de factibilidad de un proyecto de Inversión*. Recuperado el 28 de Enero de 2016, de http://www.eumed.net/ce/2008b/tss.htm

Secretaria de Turismo. (2016). *Metodología del estudio del perfil y satisfacción del turista*. Recuperado el 15 de Febrero de 2016, de http://ictur.sectur.gob.mx/pdf/estudioseinvestigacion/calidadycompetitividad/PST_formato2.pdf

Sociedad Española de Medicina de Laboratorio. (4 de Diciembre de 2007). *Determinación del tamaño muestral.* Recuperado el 20 de Marzo de 2016, de http://www.seqc.es/dl.asp

Silvestrine, M., & Vargas, J. (Enero de 2008). *Fuentes de información primarias, secundarias y terciarias*. Recuperado el 17 de Febrero de 2016, de http://ponce.inter.edu/cai/manuales/FUENTES-PRIMARIA.pdf

T. P. AGRO. (2012). *Agoecoturismo y Ecoturismo*. Recuperado el 12 de Abril de 2016, de http://www.tpagro.com/espanol/agroturismo_ecoturismo.htm

United Nations Educational, Scientific, and Cultural Organization. (2015). *Guía didáctica sobre la agroecología y saneamiento ambiental*. Recuperado el 3 de Agosto de 2016, de http://unesdoc.unesco.org/images/0013/001358/135851sb.pdf

Universidad del Atlantico. (26 de Mayo de 2011). *Estudio ambiental para un analísis de factibilidad*. Recuperado el 5 de Febrero de 2016, de http://es.slideshare.net/carlosjunior16/estudio-ambiental-para-un-anlisis-de-factibilidad

Universidad Tecnologica Nacional Economía y Políticas Turísticas. (2015). *Demanda, oferta y mercado turístico.* Recuperado el 13 de Diciembre de 2016, de http://www.utntyh.com/alumnos/wp-content/uploads/2015/03/Demanda-oferta-y-mercado-tur%C3%ADstico-Unidad-2.pdf

Vanegas, G. (2006). *Ecoturismo instrumento de desarrollo sostenible*. Recuperado el 5 de Febrero de 2016, de http://bibliotecadigital.udea.edu.co/bitstream/10495/149/1/EcoturismoInstrumentoDesarrolloSostenible.pdf

Varela. (2010). *Estudio de factibilidad y proyectos*. Recuperado el 12 de Febrero de 2016, de http://estudiodefactibilidadyproyectos.blogspot.com/2010/09/factibilidad-y-viabilidad.html

Vega, J. (2009). *Los estudios de viabilidad de negocios*. Recuperado el 4 de Marzo de 2016, de http://www.uprm.edu/cde/public_main/Informes_Articulos/articulos/ArticuloViabilidad.pdf

Wight, P. (1993). *Sustainable ecotourism: balancing economic, environmental and social goals within an ethical framework*. Recuperado el 6 de Febrero de 2016, de http://www.jcu.edu.au/business/publications/jts/index.htm.

Zamorano, A., Morillo, A., Morillo, H., Vásquez, J., & Muñoz. (2007). Acta Agronómica 56. *Caracterización morfológica de mora en los depeartamentos de Valle del Cauca y Nariño*, (págs. 51-60). Cali. Recuperado el 24 de Mayo de 2016

XIII. ANEXOS

A. ANEXO 1 Matriz de Plan Ambiental

COMPONENTE	IMPACTOS	MEDIDAS	Responsable		Cuando		LUGAR	REQUERIMIENTO	COSTO
			Realiza	Control	Realiza	Control			

Realizado por: Andrés Quizhpe 2017

B. ANEXO 2: Encuestas

1. Encuesta para estudiantes

La presente encuesta tiene como objetivo conocer la viabilidad y aceptación en la ejecución de una granja integral ecoturística en la parroquia Licto, del cantón Riobamba como una idea innovadora y que pueda constituirse como aporte a mejorar el aprendizaje de los estudiantes.

1. **Edad**

1.1) 6-11 años ( ) **1.2)** 12-17 años ( ) **1.3)** 18-23 años ( )
1.4) 24 años o más ( )

2. **Género**

2.2) Masculino ( ) **2.3)** Femenino ( )

3. **¿Cuál es su Nivel de Educación?**

3.1) Escolar ( ) **3.3)** Secundaria ( )
3.2) Superior ( ) **3.4)** Post-grado ( )

4. **¿Ha escuchado o tiene conocimiento acerca del término "Granja Integral Ecoturística"?**

4.1) Si ( ) **4.2)** No ( )

5. **¿Ha conocido alguna Granja Integral Ecoturística?**

5.1) Si ( ) **5.2)** No ( )

Si su respuesta es Sí, ¿Cuál y en dónde?.....

6. **¿Si existiera una Granja Integral Ecoturística que le permita descansar y ponerse en contacto con la naturaleza, Ud. lo visitaría?**

6.1) Si ( ) **6.2)** No ( )

Si su respuesta es No, ¿Cuál sería el Motivo?.....

7. **Si su respuesta es Sí. ¿Qué actividades le gustaría encontrar en la Granja Integral Ecológica?**

7.1) Juegos infantiles ( ) **7.2)** Cabalgatas ( )
7.3) Participación en labores agrícolas ( ) **7.4)** Camping ( )
7.5) Participación en labores pecuarias ( ) **7.6)** Alimentación ( )
7.7) Otros ( ) Mencione cuál por favor…….

8. **¿Considera necesario que las unidades educativas urbanas, deberían incluir dentro de su cronograma educativo, salidas de campo donde los estudiantes se pongan en contacto con plantas, animales domésticos y además aprendan las técnicas ancestrales agropecuarias?**

8.1) Si ( ) **8.2)** No ( )

9. **¿Cuándo Ud. realiza viajes o visitas a establecimientos turísticos los hace con?**

9.1) Solo ( ) **9.2)** Amigos ( ) **9.3)** Familia ( ) **9.4)** Compañeros ( )

10. **¿Con qué frecuencia visitaría Ud. una granja integral ecoturística que le ofrezca conocer procesos agrícolas, distracción y descanso en un ambiente natural, que se encuentre fuera de la ciudad?**

10.1) 1 vez al año ( ) **10.2)** 2 veces por año ( )
10.3) 3 veces por año ( ) **10.4)** 4 o más ( )

11. **¿Qué especies pecuarias le gustaría encontrar en la granja integral ecoturística?**

11.1) Bovinos ( ) **11.2)** Ovinos ( ) **11.3)** Caprinos ( )
11.4) Porcinos ( ) **11.5)** Aviar ( ) **11.6)** Conejos ( )
11.7) Cuyes ( )
11.8) Otros ( ) Mencione cual por favor…….

12. **¿Qué productos agrícolas desearía encontrar en la granja integral ecoturística?**

12.1) Frutas ( ) **12.2)** Cereales ( ) **12.3)** Legumbres ( )

12.4) Plantas medicinales ( ) **12.5)** Tubérculos ( ) **12.6)** Hortalizas ( )
12.7) Plantas aromáticas ( )
12.8) Otros ( ) Mencione cual por favor…….

13. **¿Si el lugar le brinda alimentación, actividades recreacionales y agronómicas, usted cuánto estaría dispuesto a gastar diariamente por persona en este tipo de servicios? (Mayores de 18 años)**

13.1) $15 - $25 ( ) **13.2)** $26 - $35 ( ) **13.3)** $36- $45 ( )
13.4) $46 - $55 ( ) **13.5)** Más de $55 ( )

14. **¿Cómo acostumbra hacer sus pagos por servicios turísticos contratados?**

14.1) Efectivo ( ) **14.2)** Tarjeta de crédito ( )

15. **¿Cómo obtiene información acerca de los diferentes lugares de esparcimiento, educación y recreación?**

15.1) Agencia de viajes ( ) **15.2)** Amigos, familiares ( )
15.3) Prensa escrita ( ) **15.4)** Radio, Televisión ( )
15.5) Guías turísticas ( ) **15.6)** Internet ( )
15.7) Otros ( ) Mencione cual por favor…….

2. <u>Encuesta turistas locales</u>

La presente encuesta tiene como objetivo conocer la viabilidad y aceptación en la ejecución de una granja integral ecoturística en la parroquia Licto, del cantón Riobamba como una idea innovadora y que pueda constituirse en un aporte a los emprendimientos que necesita nuestro país.

1. **Edad**

1.1) 26-35 años ( )
1.2) 36-45 años ( ) **1.3)** 46 años o más ( )

2. **Género**

2.1) Masculino ( ) **2.2)** Femenino ( )

3. **¿Ciudad de Origen?**

…….

4. **¿Cuál es su Nivel de Educación?**

4.1) Secundaria ( ) **4.2)** Superior ( )
4.3) Post-grado ( )

5. **¿Ha escuchado o tiene conocimiento acerca del término Granja Integral Ecoturística?**

5.1) Si ( ) **5.2)** No ( )

6. **¿Ha conocido alguna Granja Integral Ecoturística?**

6.1) Si ( ) **6.2)** No ( )
Si su respuesta es Sí, ¿Cuál y en dónde?.....

7. **¿Si existiera una Granja Integral Ecoturística que le permita aparte descansar y ponerse en contacto con la naturaleza, Ud. lo visitaría?**

7.1) Si ( ) **7.2)** No ( )
Si su respuesta es No, ¿Cuál sería el Motivo?.....

8. **Si su respuesta es Sí. ¿Qué actividades le gustaría encontrar en la Granja Integral Ecológica?**

8.1) Parqueadero ( ) **8.6)** Juegos infantiles ( )
8.2) Cabalgatas ( ) **8.7)** Participación en labores agrícolas ( )
8.3) Área de camping ( ) **8.8)** Participación en labores pecuarias ( )
8.4) Área de Internet ( ) **8.9)** Alimentación ( )
8.5) Todas las anteriores ( )

9. **¿Cuándo Ud. realiza viajes o visitas a establecimientos turísticos los hace con?**

9.1) Solo ( ) **9.2)** Entre 2 personas ( )
9.3) Entre 3 a 5 personas ( ) **9.4)** Más de 5 personas ( )

10 ¿Cuántos días por lo general permanece en los lugares de visita?

10.1) 1 día ( ) **10.2)** 2 días ( )
10.3) 3 días ( ) **10.4)** Más de 3 días ( )

11. ¿Con qué frecuencia visitaría Ud. una granja integral ecoturística?

11.1) 1 vez al mes ( ) **11.2)** 2 veces por mes ( )
11.3) 3 veces por mes ( ) **11.4)** 4 o más ( )

12. ¿Qué especies pecuarias consume en mayor cantidad usted y su familia consumen?

12.1) Bovinos ( ) **12.2)** Ovinos ( ) **12.3)** Caprinos ( )
12.4) Porcinos ( ) **12.5)** Aviar ( ) **12.6)** Conejos ( )
12.7) Cuyes ( ) **12.8)** Otros ¿Cuáles?.....

13. ¿Qué productos agrícolas consume en mayor cantidad usted y su familia consumen?

13.1) Frutas ( ) **13.2)** Cereales ( ) **13.3)** Legumbres ( )
13.4) Tubérculos ( ) **13.5)** Hortalizas ( ) **13.6)** Plantas aromáticas ( )
13.7) Otros ( ) Mencione cual por favor…….

14. ¿Si el lugar le brinda alojamiento, alimentación, actividades recreacionales y agronómicas, usted cuánto gastaría diariamente por persona en este tipo de servicios?

14.1) $15 - $25 ( ) **14.2)** $26 - $35 ( )
14.3) $36- $45 ( ) **14.4)** $46 - $55 ( )
14.5) Más de $55 ( )

15. ¿Cómo acostumbra hacer sus pagos?

15.1) Efectivo ( ) **15.2)** Tarjeta de crédito ( )

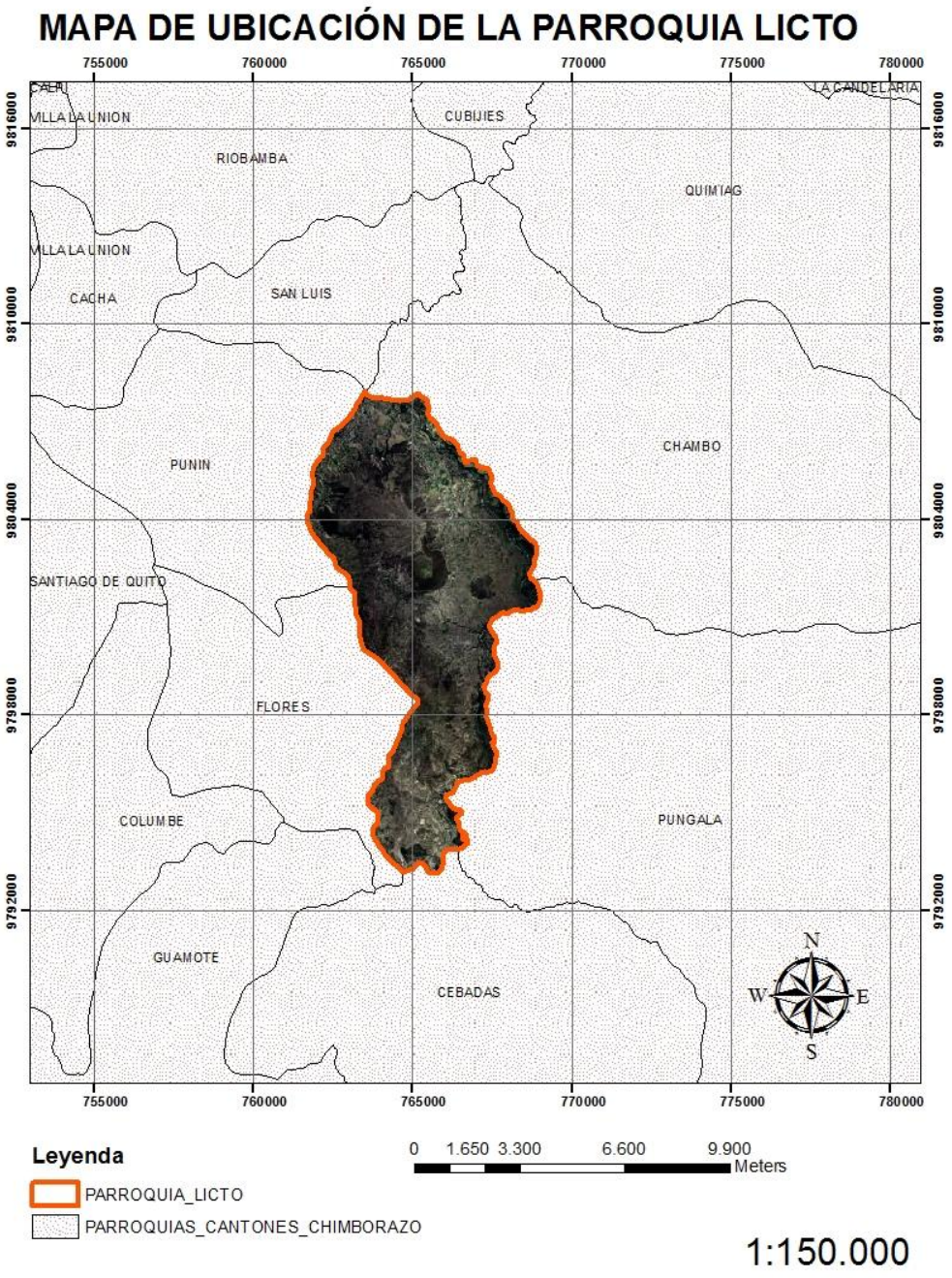
16. ¿Cómo obtiene información acerca de los diferentes lugares de esparcimiento, educación y recreación?

16.1) Agencia de viajes ( ) **16.4)** Amigos, familiares ( )

16.2) Prensa escrita ( ) **16.5)** Radio, Televisión ( )

16.3) Guías turísticas ( ) **16.6)** Internet ( )

C. ANEXO 3 MAPA DE UBICACIÓN DE LA PARROQUIA LICTO



Elaborado por: Andrés Quizhpe 2016

D. ANEXO 4 FLORA Y FAUNA DE LICTO

PLANTAS

Orden	Familia	Tipo de Vegetación	Nombre Común	Nombre Científico	Forma de Uso
Apiales	Apiaceae	Herbacea	ZANAHORIA	*Daucus carota*	Alimentación humana, Alimento animales
Asparagales	Xanthorrhoeaceae	Arbusto	SÁBILA	*Aloe vera*	Medicinal Tiene propiedades cicatrizantes
Asterales	Asterácea	Arbustiva	CHILKA	*Hypochaeris sessiliflora*	Alimentación de animales de especies mayores y menores, leña y medicinal
Asterales	Asterácea	Herbácea	KANAYUYO	*Sonchus oleraceus*	Alimentación de Animales y Medicinal
Asterales	Asterácea	Herbácea	MARCO	*Ambrosia Peruviana*	Alimentación de especies menores
Asterales	Asterácea	Herbacea	CASAMARUCHA	*Xanthium catharticum*	Medicinal se dice que es diurética para los hombres, pero que no debe ser tomada por las mujeres
Asterales	Asterácea	Herbaceae	SANTA MARIA	*Tanacetum parthenium*	Tiene propiedades hemostáticas al colocar sus hojas en las heridas, regula el flujo menstrual, disminuye las fiebres y es vermífuga para expulsar lombrices
Asterales	Asterácea	Herbácea	MANZANILLA	*Matricaria chamomilla*	Medicinal dolor de estomago
Asterales	Asterácea	Arbórea	CHISUAR	*Chuquiraga jussieui*	Para leña; diurético, febrífugo, tónico
Asterales	Asterácea	Herbácea	CANAYUYO	*Sonchus oleraceus*	Alimento de Animales, Medicinal
Asterales	Asterácea	Herbácea	TARAXACO	*Taraxacu officinale*	Medicinal dolor de estomago
Asterales	Compositae	Herbácea	PAJARO YUYO	*Tessaria integrifolia*	Forraje. Muy importante para mantener el cauce de río. Evita la erosión; hábitat para biodiversidad; néctar para miel de abeja; medicinal: bronquitis
Brassicales	Brassicacia	Herbácea	BERRO	*Nasturtium officinale*	Alimentación Humana y Medicinal
Brassicales	Brassicaceae	Herbácea	NABO	*Brassica rapa*	Alimento humano, Medicinal
Brassicales	Brassiccaceae	Herbácea	MOSTAZA	*Sinapis alba*	Alimento humano, Alimento de animales
Brassicales	Brassicaceae	Herbácea	COL	*Brassica oleracea*	Alimento Humano
Caryophillales	Baselácea	Arbusto	MELLOCO	*Ullucus tuberosus*	Alimento humano, Alimento de animales
Caryophyllales	Amarantácea	Herbácea	SANGORACHE	*Amaranthus quitensis*	Ingrediente tradicional de las aguas frescas en la Horchata y usada por los chamanes.
Caryophyllales	Amarantácea	Herbácea	ESCANCEL	*Aerva sanguinolena* (Blume)	Medicinal
Caryophyllales	Chenopodiacea	Herbácea	PAICO	*Chenopodium ambrosioides L*	Alimentación Humana Alimentación de Animales y Medicinal
Caryophyllales	Cactácea	Arbusto	TUNA	*Opuntia ficus*	Medicinal
Caryphyllales	Poligonácea	Herbácea	LENGUA DE VACA	*Rumex cripus*	Medicinal
Cucurbitae	Cucurbitácea	Herbácea	PEPINO	*Cucumis sativa*	Alimentación Humana
Cucurbitales	Cucurbitácea	Herbácea	ZAMBO	*Cucurbita ficifolia* (Bouché)	Alimento humano
Dipsacales	Valerianácea	Herbácea	VALERIANA	Valeriana rigida	Parásitos, espasmo, cólico
Equisetales	Equisetácea	Herbácea	COLA DE CABALLO	*Equisetum arvense*	Medicinal
Equisetales	Equisetácea	Herbácea	CABALLO CHUPA	*Equisetum bogotense* Kunth	Alimento de especies de animales mayores y menores, Medicinal
Fabales	Fabácea	Arbusto	GUARANGO	*Caesalpinia spinosa*	Medicinal, Leña
Fabales	Fabácea	Arbusto	RETAMA	*Sarathamnus scoparius*	Alimento de animales Medicinal
Fabales	Betulácea	Arbórea	ALISO	*Alnus acuminata*	Alimentación de especies animales, medicinal, leña
Fabales	Fabácea	Herbácea	LUPINUS	*Lupinus micropilla*	Alimento de Animales
Fabales	Fabácea	Herbácea	ALFALFA	*Medicago sativa*	Alimentación humana, Alimentación de especies mayores y menores, Medicinal
Fabales	Fabaceae	Herbácea	TREBOL	*Trifolium repens*	Especie forrajero
Gentianales	Rubiaceae	Arbusto	CACTUS	*Uncaria Tomentosa*	Medicinal
Geraniales	Oxalidaceae	Arbusto	OCA	*Oxalis tuberosa*	Alimento humano, Alimento de animales
Lamiales	Lamiaceae	Herbácea	TIPO BLANCO	*Minthostachys Mollis* (Kunth)	Medicinal
Lamiales	Boraginaceae	Herbácea	BORRAJA	*Borrago Officinalis*	Medicinal, Actúa como antigripal, antipirético y regula el ciclo menstrual.
Lamiales	Plantaginacea	Herbácea	LLANTEN	*Plantago major*	Medicinal

Orden	Familia	Tipo de Vegetación	Nombre Común	Nombre Científico	Forma de Uso
Lamiales	Verbenáceae	Herbácea	CEDRÓN	*Aloysia citrodora*	Medicinal Dolor de estómago
Lamiales	Lamiaceae	Arbustiva	ROMERO	*Rosmarinus officinalis*	Medicinal, Ayuda a fortalecer, da brillo, evita la caída del cabello y disminuye la caspa del cuero cabelludo.
Lamiales	Lamiaceae	Herbácea	HIERVABUENA	*Menta sativa*	Alimentación humana, Medicinal
Lamiales	Lamiaceae	Herbácea	ORÉGANO	*Origanum vulgare*	Medicinal, Uso culinario Alimentación humana
Laurales	Laurácea	Arbórea	LAUREL	*Laurus nobilis*	Uso Culinario, Uso medicinal, Construcción de viviendas Leña
Lecanorales	Parmeliaceae	Especie de Liquen	MUSGO	*Cetraria islándica*	Medicinal
Malpighiales	Phyllanthaceae	Arbusto	CHANCA PIEDRA	*Phyllanthus niruri*	Alimento de especies animales mayores Medicinal
Malvales	Malvaceae	Herbácea	MALVA	*Malva sylvestris*	Se utiliza como emoliente bactericida en heridas. Alimento de animales de
Myrtales	Myrtaceae	Arbórea	EUCALI PTO	*Eucalyptus glubulus labill*	Leña y tiene propiedades antitusígenas, antiinflamatorias, cura heridas, contusiones.
Myrtales	Mirtaceae	Arbórea	ARRAYAN	*Gaultheria acuminata*	Alimento humano, Medicinal
Pinales	Cupressaceae	Arbórea	CIPRES	*Cupressus sempervirens*	Leña
Pinales	Pinaceae	Arbórea	PINO	*Pinus sylvestris*	Medicinal, Leña, Construcción de Viviendas
Poales	Poaceae	Arbusto	SIKSE	*Cortaderia nitida*	Alimentación de animales de especies mayores.
Poales	Poaceae	Herbácea	KIKUYO	*Pecnisetum clandestinum*	Alimentación animal de especies.
Poales	Poacea	Arbusto	CARRIZO	*Phragmites australis*	Leña
Poales	Bromeliaceae	Especie Epifita	HUICUNDO	*Racinaea sp.*	Regula Agua en los bosques y viven insectos
Poales	Poaceae	Herbacea	GRAMA	*Chloris gayana*	Especie forrajera Medicinal
Poales	Poaceae	Herbácea	GRAMALOTE	*Cymbopogon citratus*	Alimentación de especies de animales mayores
Poales	Poacea	Arbusto	MAIZ	*Zea Maiz*	Alimento Humano, Alimento de Animales
Poales	Poacea	Arbusto	TRIGO	*Solanum tuberoso*	Alimento Humano, Alimento de Animales
Poales	Poacea	Arbusto	CEBADA	*Hordeum vulgare*	Alimento Humano, Alimento de Animales
Poales	Poaceae	Arbusto	AVENA	*Arrhenatherumelatius*	Alimento humano, Alimento de animales
Poales	Poacea	Herbácea	PAJILLA	*Stipa plumeris*	Alimentación del ganado
Rosales	Rosaceae	Arbusto	ESPINO	*Crataegus oxiacanta*	
Rosales	Rosaceae	Arbórea	CAPULI	*Prunus salicifolia*	Alimentación Humana y Leña
Rosales	Urticácea	Herbácea	ORTIGA NEGRA	*Urtica dioica*	Se utiliza el zumo como un hemostático, para la alopecia, al fregar el cuerpo calma los dolores musculares; su agua en infusión es buena para las vías urinarias.
Rosales	Rosaceae	Arbórea	DURAZNO	*Pronus persica*	Alimentación Humana
Rosales	Moraceae	Arbórea	MORA	*Morus nigra*	Alimentación Humana
Rosales	Rosaceae	Herbácea	FRUTILLA	*Fragaria vesca*	Alimentación Humana
Sapindales	Rutaceaee	Herbácea	RUDA	*Ruta graveolens*	Medicinal Tiene propiedades abortivas, sedantes, antidiarreica
Solanales	Solanaceae	Arbusto	CHIMBALO	*Solanum caripensis* HBK	Medicinal
Solanales	Solanaceae	Herbácea	UVILLA	*Physalis Peruviana*	Alimentación Humana
Solanales	Solanaceae	Arbusto	GUANTUG	*Brugmansia arborea*	Medicinal
Solanales	Solanaceae	Arbusto	SAUCO	*Centrum peruvianum*	Alimento de Animales, Medicinal, Leña.
Solanales	Solanaceae	Herbacea	PAPAS	Solanum tuberosum	Alimento humano, Alimento de animales
Solanales	Solanaceae	Arbusto	TOMATE	*Solanum lycopersicum*	Alimento humano
Violales	Pasifloráceas	Herbácea	TAXO	*Pasiflora mollissima*	Alimentación humana
Violales	Passifloraceae	Arbórea	GRANADILLA	*Passiflora caerulea*	Alimento humano

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2016

AVES

Nombre Común	Nombre Científico	Familia	Estatus
BUHO	*Buho virginianus*	STRIGIDAE	Poco común
CACHUDITO	*Anairetes parulus*	TYRANNIDAE	Poco común
CHIROTE	*Sturnella belicosa*	ICTERIDAE	Poco común
CHUCURPILLA	*Zenaida auriculata*	CULUMBIADAE	Común
COLIBRI	*Discosura conversii*	TROCHILINAE	común
CURIQUENGUE	*Phalcoboenus carunculatus*	FALCONIDAE	Rara vez
GALLINAZO	*Coragyps atratus*	CATHARTIDAE	Poco común
GAVILAN	*Falco peregrinus*	FALCONIDAE	Rara vez
GOLONDRINA	*Hirundo rustica*	HIRUNDINIDAE	común
GORRION	*Zonotrichia capensis*	EMBERIZIDAE	Común
GUARRO	*Accipiter bicolor*	ACCIPITRIDAE	Rara vez
GUIRAGCHURO	*Pheucticus chrysogaster*	CARDINALIDAE	Común
JILGUERO	*Carduelis psaltria*	FRINGILIDAE	Común
LECHUZA	*Tyto alba*	TYTONIDAE	Común
MIRLO	*Turdus chigaunco*	TURDIDAE	común
PAJARO BRUJO	*Pyrocephalus rubinus*	TYRANNIDAE	Poco común
PALOMA	*Columba livia*	CULUMBIDAE	común
PATO	*Anser anser*	ANATIDAE	común
PERDIZ	*Meleagris gallopato*	PHASINIDAE	Común
PICAFLOR NEGRO	*Diglossa humeralis*	THRAUPIDAE	común
PUCUNGO	*Athene cunicularia*	STRIGIDAE	Poco común
QUILICO	*Falco sparverius*	FALCONIDAE	Poco común
QUINDE	*Oreotrochilus chimborazo*	TROCHILLIDAE	Común
QUINDE	*Colibrí coruscans*	TROCHILLIDAE	Común
QUINDE	*Lesvia victoriae*	TROCHILLIDAE	Común
RUISEÑOR COMUN	*Luscinia megarhynchos*	TURDIDAE	común
TANGARA AZULIAMARILLA	*Thraupis bonariensis*	THRAUPIDAE	Poco común
TIRANILLO ALIBANDEADO	*Lophotriccus vitiosos*	TYRANNIDAE	común
TORTOLA	*Culumbina cruziana*	CULUMBIDAE	común
YUTO	*Nothoprocta perdicaria*	TINAMIDOS	Poco común

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

REPTILES Y ANFIBIOS

Nombre Común	Nombre Científico	Familia	Estatus
LAGARTIJA	*Podarcis muralis*	LACERTIDAE	Común
SAPOS	*Bufo bufo*	BUFONIDAE	común
RANA MARSUPIAL ANDINA	*Gastrotheca riobambea*	AMPHIGNARTHODONTIDAE	común

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

MAMIFEROS

Nombre Común	Nombre Científico	Familia	Estatus
LOBO	*Lycalopex culpaeus reissii*	CANIDAE	Rara vez
ZORRILLO	*Conepatus semistratus*	MEPHITIDAE	Rara vez
RAPOSA	*Didelphis alvibentris*	DIDELPHIDAE	común
ZORRO	*Vulpes vulpes*	CANIDAE	Rara vez
CUY	*Cavia Porcellus*	CAVIDAE	común
COMADREJA	*Mustela nivales*	MUSTELIDAE	Rara vez
RATON	*Mus musculus*	MURIDAE	común
ARDILLA	*Scirus deppei*	SCIURIDAE	Rara vez
MURCIELAGO	*Pipistrellus pipistrellus*	VESPERTIONILLIDAE	Poco común
CHUCURI	*Mustela Frenata*	MUSTELIDAE	Poco común
RATON OREJON	*Phylotis andinum*	CRICETIDAE	Poco común

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

INSECTOS

Nombre Común	Nombre Científico	Familia	Estatus
ESCARABAJOS	*Oryctes*	DYNASTIDAE	común
HORMIGAS	*Formica rufa*	FORMICIDAE	común
SALTAMONTE	*Anacriduim aegyptum*	ACRIDIDAE	común
CIEN PIES	*Scolopendra cingulata*	SCOLOPENDRIDAE	común
TARANTULA	*Lycosa tarentula*	LYCOSIDAE	Poco común
MARIPOSA	*Caligo spp*	NYMPHALIDAE	común
ESCORPION	*Bothus occitanus*	BUTHIDAE	común
MOSCA	*Musca domestic*	MUSCIDAE	común
ARAÑA	*Mastagosphora dizzydeani*	ARANEAE	común
LUCIERNAGA	*Lampyris noctiluca*	LAMPYRIDAE	Poco común
ABEJAS	*Apis mellifera*	APIDAE	común

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

PECES

Nombre Común	Nombre Científico	Familia	Estatus
PECES	*Poecilia reticulata*	POECILIIDAE	común

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

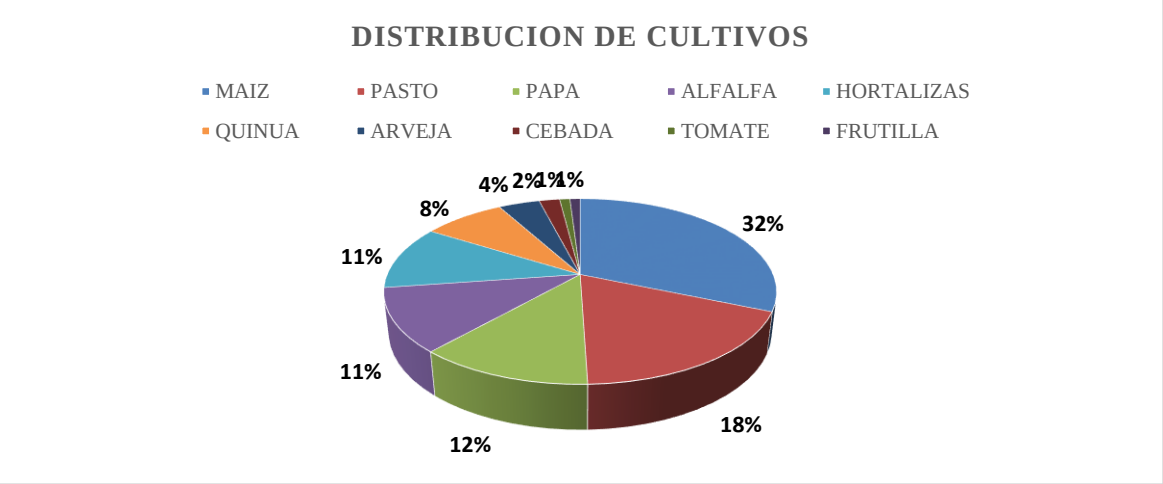
ANIMALES DOMESTICOS

Nombre común	Nombre científico	Beneficios
Vaca	*Bos taurus*	Abono para el huerto
		Materia prima (leche) para la elaboración de yogur y queso
Alpaca	*Lama pacos*	Abono para el huerto
		Evita erosión del suelo

Nombre común	Nombre científico	Beneficios
		Materia prima (lana) para la confección de prendas de vestir
		Amigables con los niños
Burro	*Equus africanus asinus*	Abono para el huerto
		Transporte de productos
		Amigable con los niños
Cerdo	*Sus scotra*	Contribuye a abonar y preparar (en su acción de hozar) el suelo para la siembra en el huerto, sin el uso de tractores o máquinas que destruyen la capa fértil del suelo
		Se alimenta de los desperdicios como resultado de la preparación de la comida y sobrantes del huerto.
		Materia prima (carne) para preparación de embutidos.
Gallinas	*Gallus gallus*	Ayudan a abonar y preparar el suelo para la siembra de productos en el huerto
		Ahorro de mano de obra y uso de herramientas que erosionan el suelo, ya que ayudan a combatir el crecimiento del kikuyo porque es uno de sus alimentos preferidos
		Materia prima (huevos y carne) para el autoconsumo
Cuyes	*Cavia porceliu*	Aportan abono orgánico al huerto
		Se alimentan de algunos sobrantes del huerto (hojas, tallos, verduras).
		Materia prima (carne).
		Medicina tradicional (limpias)
Conejos	*Oryctolagus cuniculus*	Aportan abono orgánico al huerto
		Materia prima (carne).
		Gran atractivo para los niños

Fuente: PDOT LICTO 2015-2019
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

E. ANEXO 5 Distribución de los cultivos en la parroquia Licto



Fuente: DPACH, Noviembre 2014

F. ANEXO 6 INSTITUCIONES PRESENTES EN LA PARROQUIA

Instituciones presentes y acciones ejecutadas en la parroquia Licto.

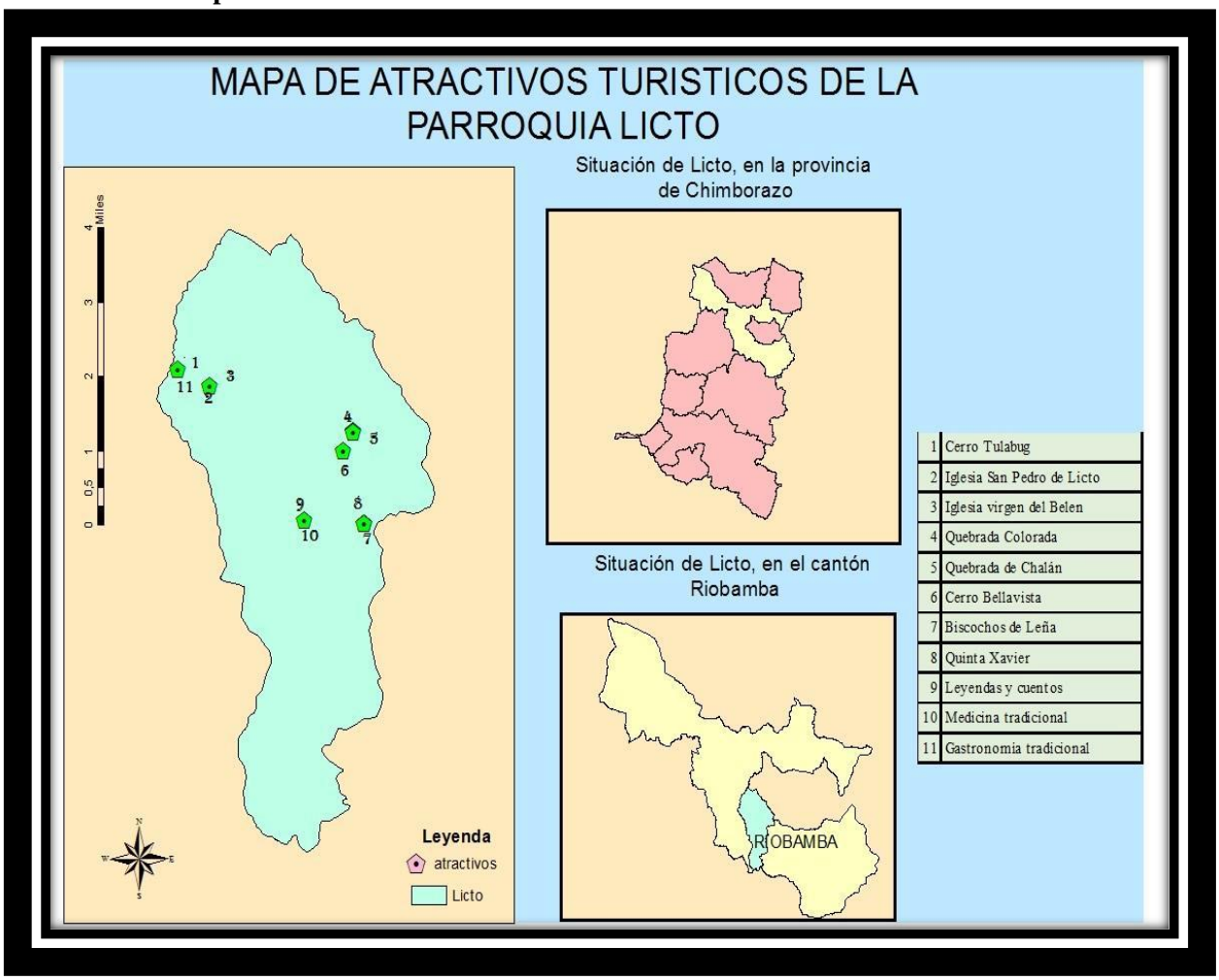
Nombre de la Institución	Principales acciones realizadas	Año de Intervención
GAD Parroquial	1. Planificación estratégica territorial 2. Seguimiento de proyectos de la administración anterior 3. Elaboración de presupuestos participativos anuales. 4. Conformación de cabildos comunales 5. Apoyo a intervenciones interinstitucionales GAD Provincial, cantonal, MIES.MIDUVI.PDA PUNGALA. 6. Mantenimiento vial 7. Mantenimiento de infraestructura física y de espacios públicos 8. Apoyo de actividades productivas en el área de Biodiversidad y medio ambiente. 9. Apoyo a los sistemas de protección integral de los grupos de atención prioritaria 10. Coordinar la participación social como es el caso de las mingas. 11. Planificar la seguridad comunitaria entre la Policía Nacional y las brigadas de seguridad comunitarias. 12. Gestionar la cooperación internacional con apoyo de PDA Pungala.	2015-2019
MAGAP	1. Asesoramiento Técnico. 2. Capacitaciones. 3. Entrega de semillas, abonos y fertilizantes 4. Mejoramiento genético de semillas certificadas en pastos y productos emblemáticos 5. Centro de acopio de leche	2013-2019
MIES	1. Atención en Desarrollo Infantil Integral a los sectores más vulnerables. 2. Servicios de nutrición, aprendizaje, estimulación temprana. 3. Material Didáctico, Material Funjible, 4. Capacitación permanente	2016
GAD Cantonal	1. Mejoramiento de infraestructura social: mejoramiento de casas comunales, canchas deportivas, Infraestructura educativa 2. Alcantarillado, agua de consumo humano, construcción de bordillos, alumbrado publico 3. Apoyo en la comercialización de los productos parroquiales	2015-2019
GAD Provincial	1. Mejoramiento y mantenimiento de la red vial de la Parroquia. 2. Planificar construir, mantener el sistema vial 3. Coordinación con los niveles de gobierno en obras de cuencas y microcuencas 4. Gestión ambiental provincial 5. Planificar, mantener, construir sistemas de riego 6. Fomento de actividades productivas 7. Influye en el desarrollo de los grupos de atención prioritaria mediante convenio con MIES	2015-2019
MSP	1. Atención primaria de la salud, médico general 2. Control del embarazo. 3. Atención odontológica. 4. Campañas de vacunación	2000-2016
Cooperativa acción rural	Financiamiento de créditos para los productores	2014-2016
Manuela Espejo	1. Dotación de materiales, medicinas a personas con capacidades especiales	2016

EERSA	1. Alumbrado público y domiciliario en las diferentes comunidades de la parroquia.	2000-2016
CONAGOPARE CHIMBORAZO	1. Apoyo y asistencia técnica a los GADs parroquiales. 2. Fiscalización de obras de infraestructura física	2010 – 2019

Fuente: PDOT Licto 2015-2019

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

G. ANEXO 7 Mapa de los atractivos Turísticos de Licto

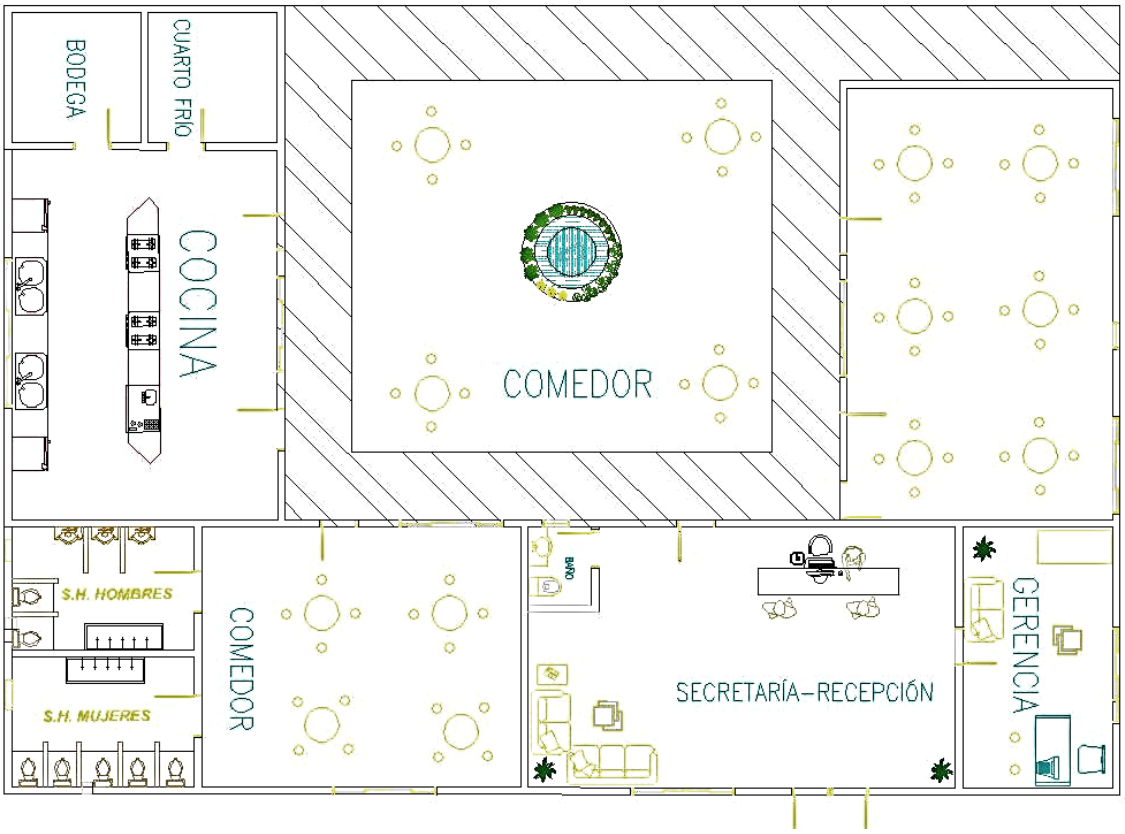


Mapa de atractivos que se encuentran en la parroquia Licto.

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

H. ANEXO 8 LAMNAS DE DISEÑO ARQUITECTONICO

Lamina 2. Detalle de Restaurante y Administración



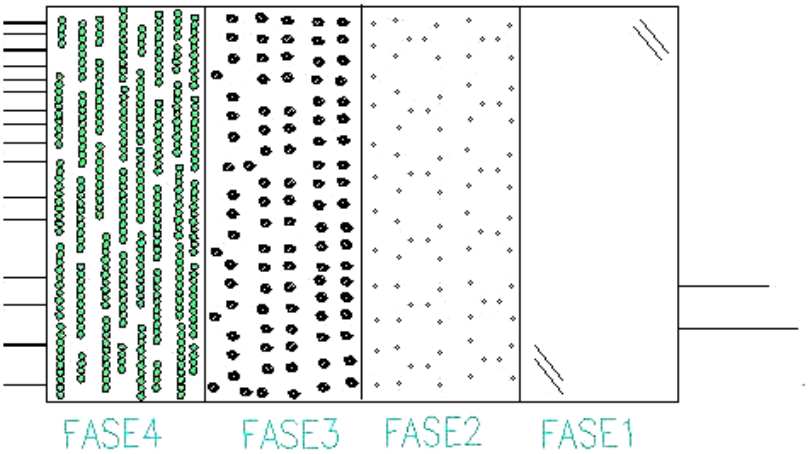
Detalle de Restaurante y Administración
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Lamina 3. Detalle de las fosas de lombrices

Detalle de la fosas de lombrices
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

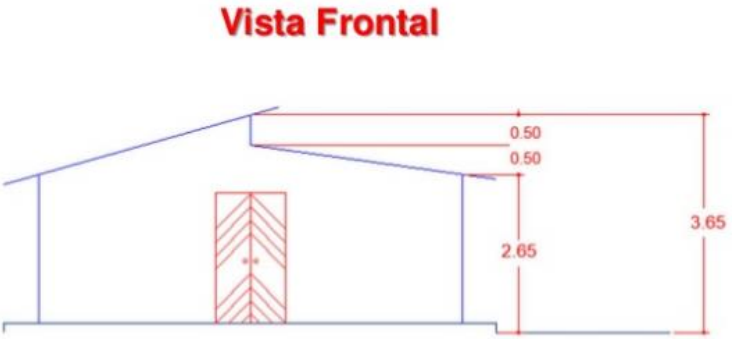
El criadero de lombrices se refleja en el presente gráfico, el cual tendrá una estructura de ladrillo y la funcionalidad será muy importante para la granja integral ecoturística para la producción de abono orgánico.

Lamina 4: Planta de tratamiento de aguas grises



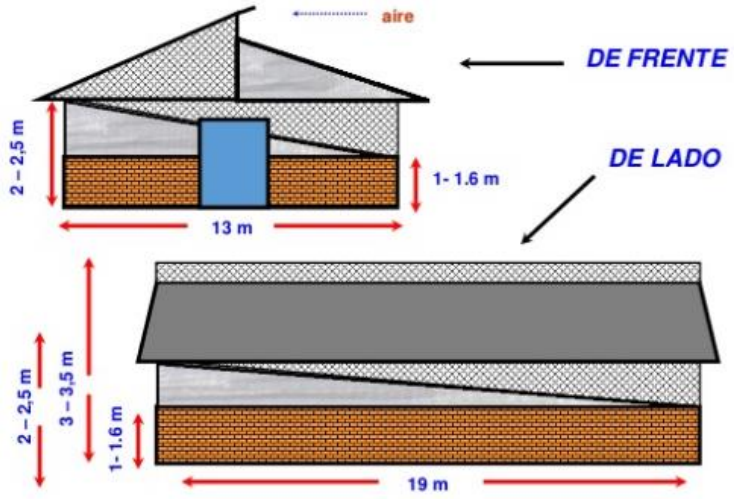
Planta de tratamiento de aguas grises
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Lamina 5. Diseño del galpón de cuyes



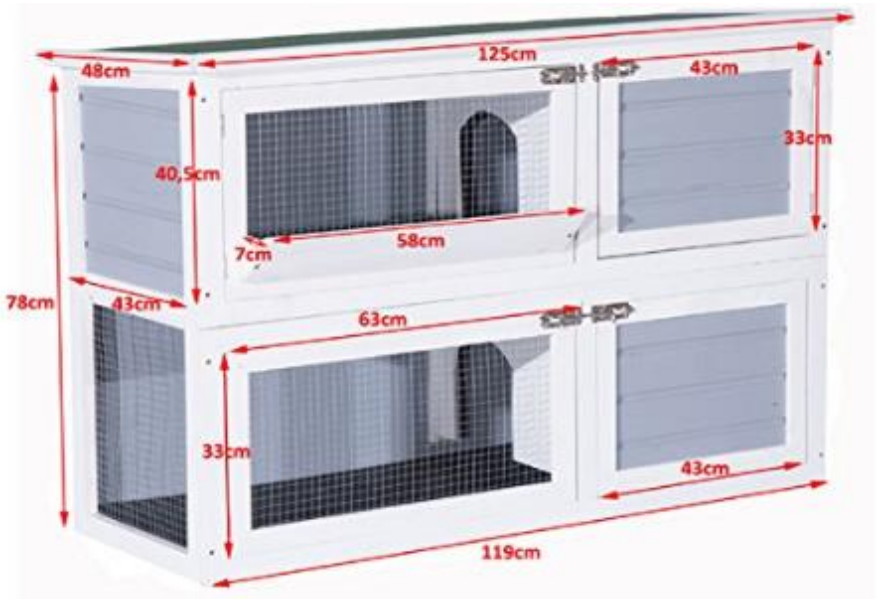
Vista Frontal
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Vista de la Planta
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017



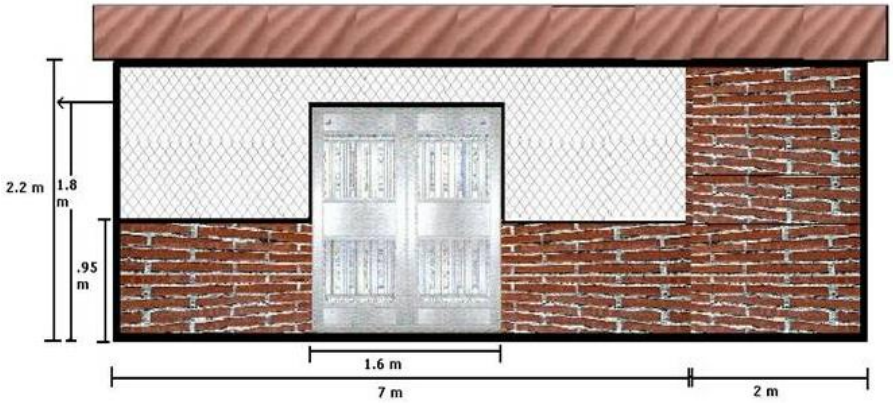
Vista de Frente y de lado
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Lamina 6. Diseño de conejera



Diseño y dimensiones de conejera
Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017**.**

Diseño de Galpón Avícola



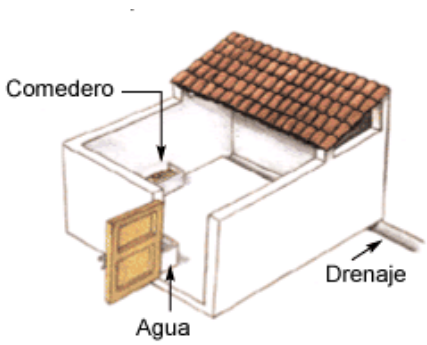
Vista Frontal del galpón

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Vista lateral izquierda y lateral derecha respectivamente

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Lamina 8. Diseño de la granja porcina



Diseño de Granja Porcina

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Lamina 9. Establo de Caballos

Diseño del Establo de Caballos

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017.

Lamina 10. Establo de Vacas

Diseño del Establo de Vacas

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

Lamina 11. Juegos Infantiles

Diseño de Juegos Infantiles

Elaborado por: Andrés Quizhpe 2017

I. ANEXO 9 Recetas de Menú

a) Bebidas

RECETA 1			
NOMBRE DE LA RECETA: COLADA DE AVENA CON NARANJILLA			
PORCIONES: 8			

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
AVENA	3/4	TAZA	0,36
AGUA	6	TAZA	----
CANELA	3-4	PALITOS	2,00
NARANJILLAS	5-6	UNIDADES	1,50
PANELA	1/2	LIBRA	0,75

Procedimiento: Remoje la avena con la taza de agua. Si está usando naranjillas enteras, córtelas por la mitad y sáqueles la pulpa, luego licue la pulpa hasta que se haga puré. En una olla, combine las 6 tazas de agua, la mitad del puré o la pulpa de naranjilla, los palitos de canela y la panela. Haga hervir, reduzca la temperatura, y cocine a fuego lento durante unos 30 minutos. Retire del fuego, y con cuidado de no quemarse, cierna el líquido de naranjilla con canela. Licue 2 tazas del líquido caliente con la avena remojada y con el resto del puré o la pulpa de naranjilla. Cierna la mezcla licuada de avena mezclados y combínela con el resto del líquido de naranjilla. Haga hervir a fuego medio, revolviendo de vez en cuando. Deje hervir hasta que espese y pierde el sabor de avena cruda, aproximadamente unos 5 minutos. Retire del fuego y ciérnalo nuevamente - este paso último es opcional y depende de su preferencia. Sirva la colada de avena caliente para el desayuno o en los días fríos, y sírvala fría con hielo en los días cálidos o en el verano.

SUBTOTAL	4,61
COSTO UNITARIO	0,57
14 % IVA	0,08
30 % UTILIDAD	0,17
20% MATERIA PRIMA	0,11
25 % MANO DE OBRA	0,14
20 % SERVICIOS BASICOS	0,11
COSTO TOTAL	**1,18**

RECETA 2			
NOMBRE DE LA RECETA: BATIDO DE GUINEO			
PORCIONES: 8			

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
LECHE	800	gr	0,60

GUINEO	8	Un.	0,80
VANILLA	4	gr	0,10
AZUCAR	116	Gr	0,09
Procedimiento: licue el guineo con leche, luego añada la esencia de vainilla, agregue azúcar; bátalo y sírvala.			
		SUBTOTAL	1,64
		COSTO UNITARIO	0,21
		14 % IVA	0,02
		30 % UTILIDAD	0,06
		20 % MATERIA PRIMA	0,04
		25 % MANO DE OBRA	0,05
		20 % SERVICIOS BASICOS	0,04
		COSTO TOTAL	**0,42**

RECETA 3			
NOMBRE DE LA RECETA: BATIDO DE MORA			
PORCIONES: 8			
			
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**COSTO**
MORA	464	gr	2,50
LECHE	1200	gr	0,78
AZUCAR MORENA	176	gr	0,13
HIELO AL GUSTO			0,05
Procedimiento: licue la mora con leche y el azúcar, agregue hielo al gusto, bata y sírvalo.			
		SUB TOTAL	3,46
		COSTO POR PORCION	0,43
		IVA 14 %	0,06
		UTILIDAD 30 %	0,12
		MATERIA PRIMA 25 %	0,11
		MANO DE OBRA 20 %	0,10
		SERVICIOS BASICOS 25%	0,10
		COSTO TOTAL	**0,92**

b) Huevos /acompañados

RECETA 4			
NOMBRE DE LA RECETA: HUEVOS REALES			
PORCIONES: 8			
			
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**COSTO**
TIRAS DE TOCINETA	116	Gr	0,50

PIMIENTOS VERDES PICADOS	240	gr.	0,52
SALSA DE TOMATE	400	Gr	2,50
HUEVOS	8	Gr	0,72
SAL Y PIMIENTA	AL GUSTO		0,03

Procedimiento: Fría la tocineta a fuego medio hasta que este dorada, retírela del fuego y píquela finamente. Reserve el aceite. Mezcle la tocineta con los pimientos verdes y la salsa de tomate. Freír huevos. Sirva en un plato el huevo frito con la mezcla anterior

SUBTOTAL	4,27
COSTO POR PORCION	0,53
IVA 14 %	0,07
UTILIDAD 30 %	0,16
MATERIA PRIMA 25 %	0,13
MANO DE OBRA 20 %	0,11
SERVICIO BASICOS 25%	0,13
COSTO TOTAL	1,13

RECETA 5

NOMBRE DE LA RECETA: REVUELTO DE JAMON Y HUEVOS

PORCIONES: 8

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
MANTEQUILLA	58	gr	0,25
CEBOLLA PICADA	29	gr.	0,03
HUEVOS	16	Un.	1,44
LECHE	200	gr	0,15
JAMÓN CORTADO EN TROZOS	340	gr	2,12
CHAMPIÑONES FRESCOS CORTADOS EN LAMINAS	250	gr	1,85
QUESO RALLADO	200	gr	0,87
PEREJIL PICADO	10	gr	0,02
OREGANO MOLIDO	10	gr	0,02
SAL	10	gr	0,01
PIMIENTA	9,66	gr	0,05

Procedimiento: Mezcle la mantequilla, la cebolla y los champiñones en un molde mediano. Cocine en el microondas a máxima potencia durante tres minutos. Añada los huevos, la leche, la sal, el orégano y la pimienta. Bata todo hasta que quede mezclado, Agregue el jamón y la mitad del queso, y continúe mesclando.
Caliente en el mismo molde a potencia media durante siete minutos o hasta que los huevos estén a punto. Remueva la mezcla 2 a 3 veces durante el tiempo antes indicado. Esparza el queso restante hasta cubrir todo. Deje reposar durante 4 minutos. Remueva antes de servir.

SUBTOTAL	6,81
COSTO POR PORCION	0,85
IVA 14 %	0,12
UTILIDAD 30 %	0,26
MATERIA PRIMA 25 %	0,21
MANO DE OBRA 20 %	0,17
SERVICIO BASICOS 25%	0,21
COSTO TOTAL	**1,82**

RECETA 6			
NOMBRE DE LA RECETA: HUEVOS AL QUESO			
PORCIONES: 8			

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
TOCINETAS PICADAS	133	Un	0,58
MANTEQUILLA	39	gr.	0,17
CHAMPIÑONES FRESCOS CORTADOS EN LAMINAS	300	gr	2,28
CEBOLLINO PICADO	80	gr	0,09
HUEVOS	8	Un	0,72
LECHE	267	gr	0,40
QUESO RALLADO	107	gr	0,47
PIMIENTA VERDE	6	gr	0,04
SAL	10	gr	0,01

Procedimiento: coloque la tocineta en un plato sobre papel toalla y llévelo al microondas a máxima potencia durante 3 minutos o hasta que este crujiente. Reserve. En un molde, ponga una cucharada de mantequilla, los champiñones el cebollino y la pimienta, y lleve a máxima potencia durante 3 a hasta que las verduras están tiernas. Bata los huevos con la leche en un recipiente. Mezcle la tocineta con las verduras, el queso, la leche y la sal. Enmantequille un molde 20 cm, vierta la preparación y deje cocer durante 7 minutos, a potencia media o hasta que los huevos estén a punto. Sirva inmediatamente.

SUBTOTAL	4,76
COSTO POR PORCION	0,60
IVA 14 %	0,08
UTILIDAD 30 %	0,18
MATERIA PRIMA 25 %	0,15
MANO DE OBRA 20 %	0,12
SERVICIO BASICOS 25%	0,15
COSTO TOTAL	**1,28**

RECETA 7			
NOMBRE DE LA RECETA: MOTE PILLO			
PORCIONES: 8			

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
MOTE COCIDO	2103	gr	2,29
CEBOLLA BLANCA	44	gr.	0,04
ACHIOTE	8	gr	0,05
MANTECA DE CHANCHO	25	gr	0,05
HUEVOS	4	Un	0,40
SAL Y PIMIENTA	AL GUSTO		

Procedimiento: picar la cebolla finamente y freírla en la manteca caliente junto con el achiote. Agregar los huevos

de uno en uno. Sin dejar de revolver. Antes de que se cuajen completamente, y añadir el mote bien escurrido y la sal. Revolver bien para que el mote se cubra con el huevo. Agregar sal y pimienta al gusto.

SUBTOTAL	2,83
COSTO POR PORCION	0,35
IVA 14 %	0,05
UTILIDAD 30 %	0,11
MATERIA PRIMA 25 %	0,09
MANO DE OBRA 20 %	0,08
SERVICIO BASICOS 25%	0,09
COSTO TOTAL	**0,77**

c) Café

RECETA 8			
NOMBRE DE LA RECETA: CAFÉ PASADO			
PORCIONES: 8			
			
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**COSTO**
CAFÉ MOLIDO	60	gr	0,30
AZUCAR	368	gr.	0,28
AGUA	6		0,01
Procedimiento: Se coloca el café pasado en un colador o café o chuspa. Luego se vierte en su interior una taza de agua previamente hervida. Se deja colar esta mezcla. Para sacar la esencia del café. Se hierve el resto del agua y se coloca su esencia al gusto con azúcar.			

SUBTOTAL	0,59
COSTO POR PORCIÓN	0,07
IVA 14 %	0,01
UTILIDAD 30 %	0,03
MATERIA PRIMA 25 %	0,02
MANO DE OBRA 20 %	0,02
SERVICIO BASICOS 25%	0,02
COSTO TOTAL	**0,17**

RECETA 9			
NOMBRE DE LA RECETA: AGUA AROMATICA			
PORCIONES: 8			
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**COSTO**
ESPECIES AROMATICA	43	gr	0,25
AZUCAR	200	gr.	0,15
AGUA	3200	gr	0,01
Procedimiento: Se hierve el agua y se coloca la hierba aromática, apagar al instante y agregar azúcar			

SUBTOTAL	0, 41
COSTO POR PORCIÓN	0,03
IVA 14 %	0,01
UTILIDAD 30 %	0,02

MATERIA PRIMA 25 %	0,01
MANO DE OBRA 20 %	0,01
SERVICIO BASICOS 25%	0,01
COSTO TOTAL	**0,10**

RECETA 10			
NOMBRE DE LA RECETA: CHOCOLATE CALIENTE			
PORCIONES: 8			
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**COSTO**
CHOCOLATE AMARGO	82	gr	0,20
AZUCAR	131	gr.	0,10
LECHE	1143	gr	1,00
CAFÉ	8	gr	0,12
Procedimiento: calentar la leche y agregar el chocolate trozado, el azúcar y café. Mezclar hasta obtener una textura cremosa. Servir tazas, decorar con crema chantillí, canela en polvo y un rulo de chocolates.			

COSTO TOTAL	1,43
COSTO POR PORCIÓN	0,18
IVA 14 %	0,03
UTILIDAD 30 %	0,05
MATERIA PRIMA 25 %	0,04
MANO DE OBRA 20 %	0,03
SERVICIO BASICOS 25%	0,04
COSTO TOTAL	**0,37**

d) Pan

RECETA 11			
NOMBRE DE LA RECETA:HUMITAS			
PORCIONES:8			
			
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**UNIDAD**	**COSTO**
MAÍZ FRESCO CON HOJAS	6	Un.	1,50
CEBOLLA PERLA PICADA	197	gr.	0,20
MANTEQUILLA	25	gr	0,08
POLVO DE HORNEAR	8	gr	0,02
HUEVOS	3	Un.	0,30
HARINA DE TRIGO	131	gr	0,13
QUESO	286	gr	0,74
AGUA	143	gr	0,01
Procedimiento: quitar las hojas de maíz procurando que queden enteras. Hervir agua y colocar las hojas ahí por un minuto. Escurrir. Cortar los granos de maíz, y coloca la mitad de los granos y la cebolla en la licuadora. Verter la mezcla en un recipiente grande y reservar. Licuar el resto de los granos, la mantequilla, el polvo de hornear, los huevos y la harina de maíz. Mezclar hasta conseguir una masa homogénea. Agregar a la preparación anterior, y añadir queso. Colocar sobre dos de las hojas de maíz un poco de masa, doblar de manera que quede todo bien envuelto. Amarrar con tiritas hechas de las mismas hojas de maíz. Repetir esto con las hojas de maíz restantes. Hervir agua en una olla grande y colocar las humitas a vapor, cubrir con el resto de hojas de maíz. Bajar la temperatura y cocer por 30 minutos.			

COSTO TOTAL	2,98
COSTO POR PORCION	0,37
IVA 14 %	0,05
UTILIDAD 30 %	0,11
MATERIA PRIMA 25 %	0,09
MANO DE OBRA 20 %	0,07
SERVICIO BASICOS 25%	0,09
COSTO TOTAL	**0,73**

RECETA 12

NOMBRE DE LA RECETA:BIZCOCHOS

PORCIONES:8

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
HUEVOS	5	Un.	0.45
AZUCAR	77	gr.	0,06
HARINA	77	gr	0,07
LEVADURA EN POLVO	19	gr	0,08
LIMON	1	Un.	0,05

Procedimiento: Batir las yemas con el azúcar y la ralladura de limón hasta que este cremosas, añadir la harina y la levadura y por ultimo incorporar las claras montadas a punto de nieve. Verterlo en un molde untado con mantequilla y espolvorearlo con harina y cocerlo, a horno medio, 20 minutos aproximadamente. Dejarlo enfriar, desmoldarlo y cortarlo por la mitad.

COSTO TOTAL	0,71
COSTO POR PORCION	0,08
IVA 14 %	0,01
UTILIDAD 30 %	0,02
MATERIA PRIMA 25 %	0,01
MANO DE OBRA 20 %	0,01
SERVICIO BASICOS 25%	0,01
COSTO TOTAL	**0,14**

RECETA 13

NOMBRE DE LA RECETA:PAN DE TRIGO

PORCIONES:8

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
LEVADURA	13	gr	0,02
AGUA TIBIA	16	gr	0.01
SAL FINA	5	gr	0,01
MIEL DE MAIZ	77	gr	0.29
LECHE TIBIA	267	gr	0,27
HARINA DE TRIGO	333	gr	0,36
HARINA DE MAIZ	83	gr	0,09
HARINA INTEGRAL	83	gr	0,10

Procedimiento: Disolver en un recipiente la levadura en agua y dejar reposar en un lugar templado durante 10

minutos. Colocar en un recipiente sal, la miel de maíz, la leche y mezclar hasta disolver la miel. Agregar levadura y, poco a poco, las harinas previamente tamizadas. Trabajar con las manos hasta dejar una masa lisa. Distribuir en un molde para budín inglés enmatencado y enharinado. Dejar leudar y hornear.

COSTO TOTAL	1,15
COSTO POR PORCION	0,19
IVA 14 %	0,03
UTILIDAD 30 %	0,06
MATERIA PRIMA 25 %	0,04
MANO DE OBRA 20 %	0,03
SERVICIO BASICOS 25%	0,04
COSTO TOTAL	**0,39**

RECETA 14

NOMBRE DE LA RECETA:EMPANADAS DE VIENTO

PORCIONES:8

INGREDIENTES	CANTIDAD	UNIDAD	COSTO
HARINA	800	gr	1,60
MANTEQUILLA	80	gr	0,60
QUESO	200	gr	2,00
AZUCAR	50	gr	0,50

Preparación: Poner en un tazón la harina, polvo de hornear y mantequilla. Mezclar bien hasta que se pierda la grasa y quede todo incorporado. Agregar poco a poco agua fría hasta formar una masa suave. Poner esta masa sobre la mesa enharinada y amasar suavemente. Si está muy húmeda agregar más harina. Tapar con una servilleta y dejar reposar por 10 minutos. Luego extender fino y cortar discos de 5 cm de diámetro. El queso fresco y desmenuzado se usa para rellenar. Humedecer los bordes de los discos para que se peguen bien y con los diente de un tenedor presione el borde para formar el orillo de las empanadas. Freírlas en abundante aceite caliente. Cuando estén doradas escurrirlas, sacarlas y colocarlas sobre papel absorbente. Enseguida espolvorear con azúcar y servir muy calientes.

COSTO TOTAL	4,10
COSTO POR PORCION	0,51
IVA 14 %	0,07
UTILIDAD 30 %	0,15
MATERIA PRIMA 25 %	0,12
MANO DE OBRA 20 %	0,10
SERVICIO BASICOS 25%	0,12
COSTO TOTAL	**1,07**

e) Sopas

RECETA 15

NOMBRE DE LA RECETA: CREMA DE ZANAHORIA AL JENGIBRE CON MARISCOS

PORCIONES: 8

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Caldo de verduras	2400 gr	0,50
Zanahoria en cubos	920 gr	1,00
Cebolla perla en cubos	80 gr	0,09
Puerro en cubos	120 gr	0,26
Camarones	200 gr	1,50
Jengibre	29 gr	0,20
Crema dulce	200 gr	0,40
Hojas de eneldo	300 gr	0,40
Sal, pimiento y comino		0,03
Preparación: Hierva el caldo de verduras, las zanahoria, la cebolla, el apio y el puerro y el jengibre. Si desea, coloque una cascara de naranja y retírela al terminar la cocción. Una vez que las verduras se cocinen, déjeles enfriar y licúelas bien. Pase por un colador o el chino. Coloque la crema de verduras en una olla y añada la crema dulce y sal. Cuando este calienta añada los mariscos y cocínelos alrededor de 3 minutos. Rectifique la sazón. Sirva y adorne cada plato con hojas de eneldo.	**SUBTOTAL**	4,38
	COSTO POR PORCION	0,55
	IVA 14 %	0,08
	UTILIDAD 30 %	0,17
	MATERIA PRIMA 25 %	0,14
	MANO DE OBRA 20 %	0,11
	SERVICIO BASICOS 25%	0,14
	COSTO TOTAL	**1,19**

RECETA 16

NOMBRE DE LA RECETA: LOCRO DE PAPAS CON QUESO

PORCIONES: 8

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
PAPAS	8 Un	2,00
MANTEQUILLA	115 gr	0,60
CEBOLLA PAITEÑA	2 Un	0,20
DIENTES DE AJO	6 Un	0,20
COMINO	1 pizca	----
AGUA	7 tazas	----
LECHE	1 taza	0,28
CILANTRO	Al gusto	0,10
SAL	Al gusto	0,10
GUARNICIÓN		
QUESILLO RAYADO	107 gr	0,47
MAIZ TOSTADO	Al gusto	----
CEBOLLAS VERDES	100 gr	0,10
AGUACATES	4 Un	1,12

AJI	Al gusto	----
Preparación: Prepare un refrito para el locro de papa, caliente el aceite o la mantequilla a fuego medio en una olla, añada la cebolla picada, los ajos picados, el comino y el achiote molido. Cocine hasta que las cebollas estén suaves, aproximadamente 5 minutos. Añada las papas a la olla y mezclar bien con el refrito, continúe cocinando las papas por unos 5 minutos. Añada el agua y haga hervir, cocine las papas hasta que se ablanden. Utilice un machacador de papas para aplastar las papas, pero no las aplaste a todas, la consistencia del locro de papa debe ser cremosa pero con trocitos de papa. Reduzca la temperatura, añada la leche, mezcle bien y deje cocinar por unos 5 minutos adicionales. Puede añadir más leche o agua si la sopa está muy espesa. Añada sal al gusto, el queso rallado o desmenuzado y el cilantro. Sirva el locro de papa caliente con los aguacates, las cebollitas verdes, el queso feta desmenuzado y el ají.	**SUBTOTAL**	5,07
	COSTO POR PORCION	0,63
	IVA 14 %	0,09
	UTILIDAD 30 %	0,19
	MATERIA PRIMA 25 %	0,16
	MANO DE OBRA 20 %	0,13
	SERVICIO BASICOS 25%	0,16
	COSTO TOTAL	**1,36**

RECETA 17		
NOMBRE DE LA RECETA: SOPA DE QUINUA		
PORCIONES: 8		
		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Quinua	160 gr	2,16
Papas	320 gr	1,68
Cebolla colorada	80 gr	0,30
Mantequilla	80 gr	0,30
Zanahoria	80 gr	1,36
Perejil	10 gr	-
sal	10 gr	-
Pimienta	10 gr	-
Ajo	10 gr	0,05
Carne de res	480gr	2,08
Preparación: Caliente y derrita la mantequilla en una olla a fuego medio. Prepare un refrito o sofrito con la cebolla, el ajo, y la pimienta blanca. Cocine por unos 5 minutos, revolviendo de vez en cuando. Añada la carne de res y mezcle bien con el refrito, cocine todo junto por aproximadamente 5 minutos más. Añada el agua y haga hervir, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento por 40 minutos o hasta que la carne empiece a ablandarse. Añada las papas, y la quinua cocida, aumente la temperatura y haga hervir nuevamente. Reduzca la temperatura y cocine a fuego lento por 25 minutos o hasta que las papas se ablanden. Añada el perejil, el cilantro y sal al gusto.	**SUBTOTAL**	7,93
	COSTO POR PORCION	0,99
	14 % IVA	0,14
	UTILIDAD 30%	0,30
	MATERIA PRIMA 25 %	0,25
	MANO DE OBRA 20 %	0,20
	SERVICIOS BASICOS 25%	0,25
	COSTO TOTAL	**2,13**

RECETA 18		
NOMBRE DE LA RECETA: SOPA DE ZAPALLO		
PORCIONES: 8		

INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
ZAPALLO	1 Un	1,00
ACEITE DE OLIVA	3 cucharadas	0,20
CEBOLLA BLANCA	1 Un	0,10
DIENTES DE AJO	3 Un	0,10
COMINO MOLIDO	1 cucharadita	0,02
TOMATES	4 Un	1,00
CALDO DE VERDURAS	6 Tazas	0,82
SAL Y PIMIENTA	AL GUSTO	----
PARA SERVIR		
QUESO FETA	AL GUSTO	----
CEBOLLETAS PICADAS	AL GUSTO	----
Preparación: Caliente el aceite en una cacerola de buen tamaño. Añada la cebolla, el ajo, el comino y los tomates, cocine hasta que las cebollas estén suaves, por unos 5 minutos. Añada el caldo de pollo o verduras y haga hervir. Añada los trozos de zapallo o calabaza y haga hervir nuevamente, reduzca la temperatura y cocine a fuego lento hasta que los pedazos de zapallo estén suaves, aproximadamente unos 30 minutos. Dejar que la sopa se enfríe lo suficiente para poder licuarlo, licuar hasta obtener un puré. Añada sal y pimienta al gusto, re-calentar si la sopa lo requiere Sirva la sopa caliente con queso feta y cebolletas picadas.	**SUBTOTAL**	3,24
	COSTO POR PORCION	0,41
	14 % IVA	0,06
	UTILIDAD 30%	0,13
	MATERIA PRIMA 25 %	0,11
	MANO DE OBRA 20 %	0,08
	SERVICIOS BASICOS 25%	0,11
	COSTO TOTAL	**0,90**

RECETA 19		
NOMBRE DE LA RECETA: CREMA DE ESPINACAS		
PORCIONES: 8		

INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Espinaca	920 gr	0,80
Agua	1600 gr	0,05
Leche caliente	1200 gr	0,84

Harina	58 gr	0,06
Cubitos de caldo de gallina	42 gr	0,20
Cebolla rayada	29 gr	0,10
Margarina	86 gr	0,28
Queso parmesano	Al gusto	
Preparación: Lavar bien las hojas de espinaca y cocerlas en agua unos 20 minutos. Licuarlas en la misma agua. Aparte en una cacerola, derretir la margarina, freír la cebolla, agregar un poco de la harina, revolviendo constantemente hasta formar una pasta. Agregar leche caliente y mezclar bien. Añadir las espinacas licuados y el caldo de gallina. Cocer por 10 minutos. Y servir con queso parmesano espolvoreando a cuadritos de pan frio.	**SUBTOTAL**	2,33
	COSTO POR PORCION	0,41
	14 % IVA	0,06
	UTILIDAD 30%	0,13
	MATERIA PRIMA 25 %	0,11
	MANO DE OBRA 20 %	0,08
	SERVICIOS BASICOS 25%	0,11
	COSTO TOTAL	**0,90**

RECETA 20		
NOMBRE DE LA RECETA: YAGUARLOCRO		
PORCIONES: 1		
		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Tripa de borrego	100 gr	0,52
Sangre de borrego	80 ml	0,18
Leche	40 ml	0,1
Papa	56 gr	0,18
Cebolla blanca	20 gr o ¼ rama	0,09
Maní molido	40 GR	0,2
Cebolla colorada	20 gr o ¼ unid	0,09
Ajo	20 gr	0,09
Orégano	7 gr	0,1
Aceite	15 ml	0,06
Achiote	7 ml	0,06
Hierva buena	2 hojas	-
Comino	7 gr	0,15
Sal	7 gr	-
Pimienta	7 gr	-
Limón	½ unid	0,02
Preparación: Limpiar las tripas con sal, el jugo de limón y las hojas de hierbabuena, enjuáguelas, delejarlas reposar y vuelva a lavarlas. En una olla con agua y sal, cocinar las tripas hasta que estén suaves. Retírelas del fuego y córtelas, conserve el caldo en que las cocino. En otra olla, hacer el refrito con	**SUBTOTAL**	1,84
	14% IVA.	0,26
	30% UTILIDAD	0,55

aceite y achiote, pimienta, comino y ajo. Añadir el maní disuelto en leche, el caldo del menudo, las papas, la sangre de borrego cocinada, colada y desmenuzada. Cocine por unos 30 minutos. Antes de retirar del fuego, incorpore el menudo picado.	**25% MATERIA PRIMA**	0,46
	20% MANO DE OBRA	0,37
	25% SERVICIOS BASICOS	0,46
	COSTO TOTAL	**3,94**

RECETA 21		
NOMBRE DE LA RECETA: SOPA DE POLLO		
PORCIONES: 8		
		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Tallarines	115gr.	0,35
Pollo estofado en pedazos	2500gr.	5,50
Cubitos de gallina	21 gr	0,10
Cebolla pequeña picada	1 Un.	0,10
Apios, picados	3 Un.	0,05
Zanahorias picadas	3 Un.	0,20
Sal	1 gr.	0,01
Pimienta	1 gr.	0,01
Perejil fresco y picado	1 gr.	0,01
Agua fría	1250 ml	0,10
Preparación: prepare los tallarines, sin usar aceite ni sal. Escúrralos y enjuáguelos con agua fría. Coloque el pollo en la olla. Vierta el agua fría sobre el pollo, y agregue cubitos de caldo de pollo. Cocine a temperatura media o baja hasta ablandar el pollo. Añada la cebolla, el apio, las zanahorias, la sal y la pimienta. Cocine hasta ablandar los vegetales; revuelva frecuentemente. Saque el pollo y colóquelo en el plato. Deje enfriar un poco. Pique el pollo, quite la piel y los huesos. Coloque nuevamente el pollo en la olla. Añada la pasta. Cocine solo hasta calentarse todo, revuelva frecuentemente. Al servir rocíe perejil.	**SUBTOTAL**	6,43
	COSTO POR PORCION	0,80
	14% IVA.	0,11
	30% UTILIDAD	0,24
	25% MATERIA PRIMA	0,20
	20% MANO DE OBRA	0,16
	25% SERVICIOS BASICOS	0,20
	COSTO TOTAL	**1,71**

f) Ensaladas

RECETA 22		
NOMBRE DE LA RECETA: ENSALADA CAPRESSE		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Tomates pelados rodajas	4 Un.	0,40
Bolas de queso mozzarella	1 Un	3,75
Hojas de albahaca	20 gr	0,40
Hojas de albahaca picadas	8 Un	0,20

Sal	Al gusto	0,03
Pimienta	Al gusto	0,03
Aceite de oliva	Al gusto	0,03
Preparación: Mezclar el aceite con las hojas de albahaca picadas acomodar alternando los tomates, el queso, y las hojas de albahaca aderezar antes de servir 	**SUBTOTAL**	4,84
	COSTO POR PORCIÓN	0,61
	14% IVA.	0,09
	30% UTILIDAD	0,18
	25% MATERIA PRIMA	0,15
	20% MANO DE OBRA	0,12
	25% SERVICIOS BASICOS	0,15
	COSTO TOTAL	**1,30**

RECETA 23		
NOMBRE DE LA RECETA: ENSALADA CRIOLLA		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Vainita	150 gr	0,18
Choclo	180 gr	1,10
Zanahoria	80 gr	0,25
Limón	2 unid	0,08
Sal	1 pizca	-
Preparación: Cocinar el choclo durante 30 minutos, enfriar y desgranar. Cortar las zanahorias y la vainita bastones de 5 cm de largo; mezclar con el choclo. Esparcir el limón y salpimentar	**SUBTOTAL**	1,61
	COSTO POR PORCIÓN	0,21
	14% IVA.	0,03
	30% UTILIDAD	0,06
	25% MATERIA PRIMA	0,05
	20% MANO DE OBRA	0,04
	25% SERVICIOS BASICOS	0,05
	COSTO TOTAL	**0,44**

RECETA 24		
NOMBRE DE LA RECETA: ENSALADA DE BROCOLI Y BERROS		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Brócoli	1000 gr	0,76
Berro	300 gr	0,23
Pasas	100 gr	0,57
Nueces peladas	100 gr	0,60
Zanahorias ralladas	4 gr	0,25
Para la salsa		
Sal y pimienta	Al gusto	0,01
Crema	Al gusto	0,01
Aceite	Al gusto	0,01
Jerez	300 gr	1,47
Preparación: Cocine el brócoli en una cazuela durante 15 minutos.	**SUBTOTAL**	3,91

Corte las zanahorias, las pasas y las nueces. En una ensaladera ponga los berros y agregue el brócoli, zanahoria, pasas y nueces. En un bol, mezcle los ingredientes con la salsa y viera encima de la ensalada. 	**POR PORCIÓN**	0,49
	14% IVA.	0,07
	30% UTILIDAD	0,15
	25% MATERIA PRIMA	0,12
	20% MANO DE OBRA	0,10
	25% SERVICIOS BASICOS	0,12
	COSTO TOTAL	**1,05**

RECETA 25		
NOMBRE DE LA RECETA: ENSALADA DEL HUERTO		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Lechugas Variadas	3 Un.	0,40
Tomates pelados y cortados en gajos	4 Un.	0,40
Espinaca picado fina en juliana	6 Un.	0,15
Cebollas picados en aros finos	2 Un.	0,20
Zanahorias ralladas	4 gr	0,25
Para la salsa		
Sal y pimienta	Al gusto	0,01
Crema	Al gusto	0,01
Aceite	Al gusto	0,01
Jerez	300 gr	1,47
Preparación: Cocine el brócoli en una cazuela durante 15 minutos. Corte las zanahorias, las pasas y las nueces. En una ensaladera ponga los berros y agregue el brócoli, zanahoria, pasas y nueces. En un bol, mezcle los ingredientes con la salsa y viera encima de la ensalada. 	**SUBTOTAL**	3,91
	POR PORCIÓN	0,49
	14% IVA.	0,07
	30% UTILIDAD	0,15
	25% MATERIA PRIMA	0,12
	20% MANO DE OBRA	0,10
	25% SERVICIOS BASICOS	0,12
	COSTO TOTAL	**1,05**

RECETA 26		
NOMBRE DE LA RECETA: ENSALADA DE APIO		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Tallos de apio	8 Un.	0,20
Papa	800gr.	0,30
Manzana	4 Un.	0,10
Mayonesa preparada	1 Un.	1,48
Preparación: Picar todos los ingredientes en brounoise. Cocer la papa y enfriar. Mezclar todos los ingredientes, añadir la mayonesa, servir frío.	**SUBTOTAL**	2,08
	POR PORCIÓN	0,26
	14% IVA.	0,04
	30% UTILIDAD	0,08
	25% MATERIA PRIMA	0,07

	**20% MANO DE OBRA**	0,05
	25% SERVICIOS BASICOS	0,07
	COSTO TOTAL	**0,57**

RECETA 27		
NOMBRE DE LA RECETA: ENSALADA DE TOMATE Y AGUACATE		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Tomates maduros	8 Un.	1,60
Aguacates	4 Un.	0,80
Cebolla (blanca o roja) picada	1 Un.	0,10
Culantro	4 Un.	0,10
Perejil, albahaca y Orégano	Al gusto	----
Jugo de limón	1 Un.	0,50
Aceite de Oliva	2 Cucharadas	0,25
Sal	Al gusto	---
Preparación: Ponga las rodajas de tomate en un plato o fuente para servir, agregue las cebollas picadas, y luego las rodajas de aguacate. Rocié con el jugo de limón y el aceite de oliva. Agregue el cilantro y sal al gusto. 	**SUBTOTAL**	3,35
	POR PORCIÓN	0,42
	14% IVA.	0,06
	30% UTILIDAD	0,13
	25% MATERIA PRIMA	0,11
	20% MANO DE OBRA	0,08
	25% SERVICIOS BASICOS	0,11
	COSTO TOTAL	**0,91**

g) Platos Fuertes

RECETA 28		
NOMBRE DE LA RECETA: SECO DE POLLO CON ARROZ		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Presas de pollo	1840 gr.	4,80
Ajo	19 gr.	0,04
Cebolla blanca	80 gr	0,09
Arroz	1840 gr	1,80
Achiote	19 gr	0,06
Sal, Pimienta y comino	AL GUSTO	0,05
Preparación: Sazonar las presas de pollo con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Luego poner en una sartén aceite y freírlas a fuego lento hasta que estén bien doradas. Hacer el arroz con la cebolla blanca previamente, refreírla con achiote. Servir caliente con maduros fritos si desea.	**SUBTOTAL**	6,84
	POR PORCION	0,86
	14% IVA.	0,12
	30% UTILIDAD	0,25
	25% MATERIA PRIMA	0,22

	**20% MANO DE OBRA**	0,17
	25% SERVICIOS BASICOS	0,22
	COSTO TOTAL	**1,84**

RECETA 29		
NOMBRE DE LA RECETA: FRITADA DE CHANCHO		
PORCIONES: 8		
		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Carne de Chancho cortado en trozos (1 lb. de costilla y 2 lb. de lomo)	3 a 4 lb.	8,00
Comino molido	1 cucharadita	0,10
Dientes de Ajo	10 Un.	0,20
Cebolla blanca cortada en trozos	1 Un.	0,05
Agua	3 tazas.	----
Jugo de Naranja	1 Taza	0,50
Sal y Pimienta	Al gusto	0,05
ACOMPAÑANTES		
Plátanos maduros fritos	8 Un.	0,60
Mote	2103 gr.	2,29
Curtido de cebolla y tomate	Al gusto	0,50
Aguacate	4 Un.	0,80
Preparación: Sazone la carne de chancho con el comino molido, ajo machacado, sal y pimienta. Si tiene tiempo deje reposar en la refrigeradora por un par de horas. Ponga la carne de chancho, la cebolla, el chalote, los dientes de ajo enteros y el agua en una sartén grande y cocine hasta que ya casi no quede nada de agua. Añada el jugo de naranja y cocine hasta se reduzca todo el liquido La carne se empieza a dorar, con una cuchara de palo revuelva la carne de vez en cuando para evitar que se queme. Cocine la carne hasta que todos los trozos estén dorados. En la misma sartén añada la yuca, el mote y los plátanos fritos, si desea puede cocinar los plátanos en la misma grasa de la fritada, llamada mapahuira, pero esto puede volverse complicado y resulta más fácil freírlos por separado. Sirva la fritada con la yuca, mote, plátanos fritos, curtido, aguacate y ají criollo	**SUBTOTAL**	13,09
	POR PORCION	1,63
	14% IVA.	0,23
	30% UTILIDAD	0,47
	25% MATERIA PRIMA	0,41
	20% MANO DE OBRA	0,33
	25% SERVICIOS BASICOS	0,41
	COSTO TOTAL	**3,48**

RECETA 30
NOMBRE DE LA RECETA: GUATITA CON ARROZ
PORCIONES: 1

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Librillo	100 gr	0,64
Mantequilla	40 gr	0,26
Papa	50 gr	0,24
Achiote	25 ml	0,20
Tomate riñón	¼ unid	0,18
Cebolla colorada	¼ unid	0,02
Pimiento verde	¼ unid	0,02
Ajo	40 gr	0,18
Sal	7 gr	-
Pimienta	7 gr	-
Comino	7 gr	-
Culantro	7 gr	0,14
Arroz	1 TAZA O 50 gr	0,05
Preparación: Limpiar bien el librillo y remojar con limón. Repetir tres veces. Licuar tomate, cebolla, pimiento y ajo. Cocinar el librillo con abundante agua y sal. Cernir y colocarlos con dos litros de agua más, achiote, la sal y pimienta al gusto y un poco de la preparación licuada. Cuando esté listo cernir y cortar el librillo en cubos. Hacer un refrito con tomate, achiote, cebolla, ajo, pimiento, sal, pimienta, comino y orégano. Aumentar el librillo al refrito anterior. Licuar mantequilla de maní con el caldo y adicionar a la preparación del librillo. Agregar papas en cuadritos y dejarlas en el fuego hasta que las papas cocinadas y el maní haya espesado. Cocinar el arroz 15 minutos en agua, escurrir y dejar reposar.	**SUBTOTAL**	1,93
	14% IVA.	0,27
	30% UTILIDAD	0,57
	25% MATERIA PRIMA	0,48
	20% MANO DE OBRA	0,38
	25% SERVICIOS BASICOS	0,48
	COSTO TOTAL	**4,11**

RECETA 31

NOMBRE DE LA RECETA: LOMO A LA PARIILLA

PORCIONES: 8

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Lomo fino	1333 gr.	4,66
Aceite	333 gr.	1,30
Ajo	200 gr	0,09
Arroz	1840 gr	1,80
Achiote	19 gr	0,06
Sal, Pimienta y comino		0,05

Preparación: Sazonar las presas de pollo con sal, pimienta, comino y ajo machacado. Luego poner en una sartén aceite y freírlas a fuego lento hasta que estén bien doradas. Hacer el arroz con la cebolla blanca previamente, refreírla con achiote. Servir caliente con maduros fritos si desea.	**SUBTOTAL**	6,84
	POR PORCIÓN	0,86
	14% IVA.	0,12
	30% UTILIDAD	0,26
	25% MATERIA PRIMA	0,22
	20% MANO DE OBRA	0,17
	25% SERVICIOS BASICOS	0,22
	COSTO TOTAL	**1,85**

RECETA 32		
NOMBRE DE LA RECETA: POLLO AL VAPOR CON FIDEOS		
PORCIONES: 8		
		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Pechuga de pollo sin piel y sin huesos	1380 gr.	3,00
Ajo picado	1 Un.	0.01
Cebollas pequeñas picadas	2 Un.	0,20
Estrogón picado (especie)	5 gr.	0,05
Perejil picado	5 gr.	0,01
Sal	2 gr.	0,01
Pimienta	1 gr.	0,01
Fideos crudos	431 gr.	1,30
Sopa de crema de hongos	748 gr.	5,60
Preparación: Caliente dos pulgadas de agua en una olla a temperatura media-alta. Coloque el pollo sobre el colador; rocíelo con ajo picado, las cebollas, el estragón, el perejil y la mitad de la sal y pimienta. Ponga el colador dentro de la olla y tápela. Cocine a temperatura baja durante 50 a 60 minutos. o hasta ablandarse el pollo. Saque el colador con el pollo y los vegetales de la olla y deje reposar con la tapa puesta. Aumente la temperatura media-alta. Añada la sal y la pimienta restantes al agua que quedo en la olla, y déjele hervir. Agregue los fideos y cocine según las direcciones del paquete. Añada la sopa. Coloque de nuevo el colador dentro de la olla y reduzca la temperatura. Cocine por cinco minutos.	**SUBTOTAL**	10,19
	POR PORCION	1,28
	14% IVA.	0,18
	30% UTILIDAD	0,38
	25% MATERIA PRIMA	0,32
	20% MANO DE OBRA	0,26
	25% SERVICIOS BASICOS	0,32
	COSTO TOTAL	**2,74**

a) Acompañantes

RECETA 33
NOMBRE DE LA RECETA: PAPAS GRATINADAS AL VAPOR
PORCIONES: 8

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Papas medianas	7 Un.	0,20
Cebolla amarilla pequeña	1 Un.	0,10
Queso chedar	153 gr	1,00
Páprika	1840 gr	0,10
Preparación: Caliente 2 pulgadas de agua en una olla. Pique las papas (con piel) en rodajas delgadas y póngalas en el colador; agregue cebolla. Coloque el colador sobre el agua caliente en la olla. Tape y cocine al vapor a temperatura media durante a 12 a 15 minutos o hasta ablandar las papas. Rocié con queso y tape; deje reposar durante 1 minuto para derretir el queso. Rocié con páprika	**SUBTOTAL**	1,40
	POR PORCION	0,18
	14% IVA.	0,03
	30% UTILIDAD	0,06
	25% MATERIA PRIMA	0,05
	20% MANO DE OBRA	0,04
	25% SERVICIOS BASICOS	0,05
	COSTO TOTAL	**0,41**

RECETA 34		
NOMBRE DE LA RECETA: ARROZ CRIOLLO		
PORCIONES: 8		

INGREDIENTES	CANTIDAD	COSTO
Mantequilla	57 gr.	0,19
Cebolla picada	2 Un.	0,20
Arroz grano largo	473 gr	0,20
Fondo de pollo y agua	110 gr	0,10
Preparación: Calentar la mantequilla en una olla gruesa. Poner la cebolla y saltear hasta que empiece a suavizar. No dorar. Poner el arroz sin lavar. Remover hasta que allá absorbido y esté totalmente cubierto de mantequilla. Poner el líquido hirviendo. Poner a hervir con el arroz. Poner en un horno a 350 °F y hornear por 18 a 20 minutos hasta que el líquido sea absorbido y esté seco y suelto. Probar el arroz. Y sino está hecho, reponga en el horno de 3 a 5 minutos. Sacar en una bandeja y desgranar el arroz con un tenedor. Este sacara el vapor y detendrá una sobre cocción hasta servir	**SUBTOTAL**	1,05
	POR PORCION	0,13
	14% IVA.	0,02
	30% UTILIDAD	0,04
	25% MATERIA PRIMA	0,03
	20% MANO DE OBRA	0,02
	25% SERVICIOS BASICOS	0,03
	COSTO TOTAL	**0,28**

RECETA 35		
NOMBRE DE LA RECETA: PURE DE PAPAS		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Papa	933 gr.	0,40

Agua	100 gr.	0,02
Mantequilla	133 gr.	0,40
Leche	427 gr.	0,65
Sal	287 gr.	0,02
Pimienta		0,02
Preparación: Cocinar la papa hasta que esté muy suave, escurrir el agua después aplastar muy bien a la papa que no haya grumos, agregar la leche y la mantequilla y dar un hervor sazonar al gusto. 	**SUBTOTAL**	1,51
	POR PORCION	0,19
	14% IVA.	0,03
	30% UTILIDAD	0,06
	25% MATERIA PRIMA	0,05
	20% MANO DE OBRA	0,04
	25% SERVICIOS BASICOS	0,05
	COSTO TOTAL	**0,42**

RECETA 36		
NOMBRE DE LA RECETA: MADUROS A LA PARRILLA		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Maduros	8 gr.	0,40
Mantequilla	400 gr.	3,75
Preparación: Pelar los maduros, poner la manquilla y poner a la parrilla. 	**SUBTOTAL**	4,15
	POR PORCION	0,52
	14% IVA.	0,07
	30% UTILIDAD	0,15
	25% MATERIA PRIMA	0,13
	20% MANO DE OBRA	0,10
	25% SERVICIOS BASICOS	0,13
	COSTO TOTAL	**1,10**

RECETA 37		
NOMBRE DE LA RECETA: PAPAS CON CHIMICHURRI		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Papas pequeñas	500 gr.	0,40
Perejil	1 gr.	0,05
Orégano	1 gr.	0,05
Albahaca	1 Un.	0,05
Aceite	80 gr.	0,90
Ajo	100 gr.	0,30
Sal y Pimienta	Al gusto	
Preparación: Lavar las papas y cocinar. Para el chimichurri licuar el aceite con todas las hierbas y el ajo más la sal y la pimienta. Poner las papas en una lata junto con el chimichurri con la ayuda de una brocha y mandar al horno por 10 minutos a 150 grados.	**SUBTOTAL**	1,81
	POR PORCION	0,23
	14% IVA.	0,03
	30% UTILIDAD	0,07
	25% MATERIA PRIMA	0,06

	**20% MANO DE OBRA**	0,05
	25% SERVICIOS BASICOS	0,06
	COSTO TOTAL	**0,52**

RECETA 38		
NOMBRE DE LA RECETA: CHOCLOS CON QUESO		
PORCIONES: 1		
		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Salsa de queso y culantro		
Huevo	1 Un.	0,10
Dientes de Ajo	2 Un.	0,05
Aceite	¾ tazas	0,05
Jugo de Limón	1 Un.	0,25
Queso fresco desmenuzado	6 Onz.	0,10
Culantro picado	¼ Taza	0,05
Sal	Al gusto	
Choclo asado a la parrilla		
Choclos	2 Un.	0,20
Mantequilla	29 gr.	0,09
Preparación: Ponga el huevo, el ajo machacado, el cilantro, una pizca de sal y ¼ de taza de aceite en la licuadora y mezcle hasta que los ingredientes estén bien licuados. Agregue el aceite poco a poco hasta que la salsa empiece a ponerse espesa. Agregue el queso desmenuzado y el jugo de limón, licue hasta obtener una salsa cremosa Pruebe y ajuste la sal Pele y limpie los choclos. Cocine los choclos en agua hirviendo durante 2-3 minutos, luego frote con la mantequilla o aceite y ase en la parrilla durante 10-15 minutos, dándoles la vuelta cada 3-4 minutos	**POR PORCION**	0,89
	14% IVA.	0,12
	30% UTILIDAD	0,27
	25% MATERIA PRIMA	0,22
	20% MANO DE OBRA	0,19
	25% SERVICIOS BASICOS	0,22
	COSTO TOTAL	**1,91**

b) Jugos

RECETA 39		
NOMBRE DE LA RECETA: JUGO DE TOMATE		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Tomate de Árbol	400 gr.	4,00
Azúcar	100 gr.	0,25
Agua	100 ml	

Preparación: Primeramente lavamos el tomate. Lo partimos en trozos grandes para retirar la corteza y la semilla que está en el interior luego lo cortamos en trocitos más pequeños y lo agregamos en la licuadora 	**SUBTOTAL**	4,25
	POR PORCIÓN	0,53
	14% IVA.	0,07
	30% UTILIDAD	0,16
	25% MATERIA PRIMA	0,13
	20% MANO DE OBRA	0,11
	25% SERVICIOS BASICOS	0,13
	COSTO TOTAL	**1,13**

RECETA 40		
NOMBRE DE LA RECETA: JUGO DE MELÓN		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Melón	300 gr	3,90
Azúcar	120 gr	0,88
Agua	800 ml	-
Preparación: Lavar y pelar el melón. Cortar por la mitad y sacar la semilla. Cortar en cubos de 2 cm. Licuar con azúcar y agua. Cernir y poner en vasos	**SUBTOTAL**	4,78
	POR PORCIÓN	0,60
	14% IVA.	0,08
	30% UTILIDAD	0,18
	25% MATERIA PRIMA	0,15
	20% MANO DE OBRA	0,12
	25% SERVICIOS BASICOS	0,15
	COSTO TOTAL	**1,28**

RECETA 41		
NOMBRE DE LA RECETA: CHICA DE JORA		
PORCIONES: 1		
Ingredientes	**Cantidad**	**Costo**
Harina de maíz	42 gr	0,25
Harina de cebada	42 gr	0,25
Jugo de piña	170 ml	0,25
Pimienta dulce	-	0,14
Agua	170 ml	-
Clavo de olor	-	0,07
Azúcar	20 gr	0,07
Preparación: Para realizar esta chicha se debe colocar en un recipiente el jugo de piña previamente fermentado, agregue lentamente harina de maíz y harina de cebada revolviendo hasta que se disuelva, luego lleve la preparación a fuego lento sin dejar de revolver hasta que hierva; retire y deje enfriar. Añada luego el clavo de olor y pimienta dulce, deje reposar aproximadamente por diez minutos hasta que esté fría. Finalmente cierna y sirva. Finalmente cierna y sirva.	**SUBTOTAL**	1,03
	14% IVA.	0,14
	30% UTILIDAD	0,31
	25% MATERIA PRIMA	0,26
	20% MANO DE OBRA	0,21
	25% SERVICIOS BASICOS	0,26
	COSTO TOTAL	**2,21**

RECETA 42		
NOMBRE DE LA RECETA: JUGO DE TEMPORADA (NATURAL)		
PORCIONES: 1		
		Costo
Preparación:	**SUBTOTAL**	1,00
	14% IVA.	0,14
	30% UTILIDAD	0,30
	25% MATERIA PRIMA	0,25
	20% MANO DE OBRA	0,20
	25% SERVICIOS BASICOS	0,25
	COSTO TOTAL	**2,14**

c) Postres

RECETA 43		
NOMBRE DE LA RECETA: PERAS A LA MENTA		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Peras	8 unid	1,88
Azúcar	200 gr	0,48
Licor de menta	187.5 ml	2,16
Preparación: En una cacerola poner el azúcar con el agua y dejar cocinar a fuego medio durante 10 minutos. Agregar el licor de menta diluido en agua y las peras peladas y con los cabitos (colocarlas paradas, con el cabito arriba). Cocinar hasta que las peras estén blanditas. Retirar del fuego y dejar que las peras se enfríen en el almíbar hasta el momento de servirlas.	**SUBTOTAL**	4,52
	COSTO PORCIÓN	0,57
	14% IVA.	0,08
	30% UTILIDAD	0,17
	25% MATERIA PRIMA	0,14
	20% MANO DE OBRA	0,11
	25% SERVICIOS BASICOS	0,14
	COSTO TOTAL	**0,64**

RECETA 43		
NOMBRE DE LA RECETA: PERAS AL VINO TINTO		
PORCIONES: 8		
INGREDIENTES	**CANTIDAD**	**COSTO**
Peras medianas	8 unid	1,00
Vino tinto	800 gr	2,68
Azúcar	300 gr	0,23
Limón	1 un	0,10
Clavo de olor	1 un	0,01
Canela	Al gusto	0,01
Vainilla	Al gusto	0,01
Preparación: Poner una cacerola inoxidable o enlozada, el vino,	**TOTAL**	4,24

una vajilla abierta, una rama de canela, el clavo de olor y el azúcar. Hacer hervir a fuego suave hasta que suelte unos minutos de hervor. Mientras tanto pelar las peras, si es posible con un cuchillo acanalado; dejándose los cabitos. Ponerles en vino de forma de que queden paradas; para este el recipiente debe ser de tamaño apropiado. Cocinarlas durante 20 minutos, hasta que estén tiernas pero no blandas. Dejarlas enfriar en vino y retirarlas para acomodarlas en una fuente de mesa. Reducir el líquido hasta darle consistencia al almíbar espeso. Dejarlas enfriar y echarlas sobre las peras.	**POR PORCIÓN**	0,53
	14% IVA.	0,07
	30% UTILIDAD	0,15
	25% MATERIA PRIMA	0,13
	20% MANO DE OBRA	0,11
	25% SERVICIOS BASICOS	0,13
	COSTO TOTAL	**1,12**

Tabla 181. Helado de mango con crema de guayaba

RECETA 44		
HELADO DE MANGO CON CREMA DE GUAYABA		
PORCIONES 1		
Ingredientes	**Cantidad**	**Costo**
Mango	1/2 unid.	0,55
Leche evaporada	50 gr	0,42
Azúcar	37.5 gr	0,03
Limón	¼ unid.	0,04
CREMA DE GUAYABA:		
Guayaba	½ unid	0,11
Crema de leche	100 gr	0,21
Azúcar	20 gr	0,02
Preparación: Colocar la leche evaporada en el congelador, de un día para otro. Una vez refrigerado el lácteo, lavar bien el mango y retirar la cáscara. A continuación, después de pelar la fruta, extraer toda la pulpa y licuar todo con un poco de leche. Una vez obtenida la pasta, retirar la leche evaporada de la nevera, vaciarla en un recipiente y la batir hasta que aumente su volumen y se ponga espesa. Después, añadir el azúcar y la pulpa de mango que se ha licuado antes.	**SUBTOTAL**	1,38
	14 % IVA	0,19
	30 % UTILIDAD	0,41
	25 % MATERIA PRIMA	0,36
	20% MANO DE OBRA	0,28
	25 % SERV BAS	0,36
	TOTAL	**2,98**
Crema de Guayaba.- Lavar, pelar y calentar la guayaba durante 4 minutos en agua hirviendo, sacar y reservar en agua con hielo. Luego procesar o licuar la guayaba hasta obtener una pasta y reservar. Para le crema chantilly batir la crema de leche con el azúcar a punto de nieve y unirla con la pasta de guayaba.		